



## **TYPE KAAS**

Harde schapenkaas. Schapen (en geiten) verteren caroteen. Dit geeft hun melk de typische witte kleur en koemelk aan kaas hun gelige.

## **VAN WIE? VAN WAAR?**

Het Nijswolkje van Rillaar (Aarschot).

Met het Nijswolkje willen ze een zelfvoorzienende boerderij zijn. Zo proberen ze hun ecologische voetafdruk te beperken. De schapenrassen zijn bewust authentieke Belgische melkschapen. De voeders (spelt, tarwe, voederbonen, luzerne, klaver, mais en krachtvoedsel) halen ze uit eigen kweek.

Door een gezamenlijke achtergrond van boer en boerin in de zorgsector is het sociale karakter van hun boerderij heel belangrijk. Met een open houding proberen we het idee van een zorgboerderij mee te nemen.

## **KENMERKEN**

Het is een vaste schapenkaas, gemaakt vanaf de rauwe melk. Iedere dag krijgt hij zijn aandacht om zijn authentieke smaakvolle karakter te bekomen. Kleur is lichtgeel. Korst is niet elastisch. De vorm is lang of rond.

## **SMAAK**

Volle intense smaak.

## **INGREDIËNTEN**

Rauwe melk van schap, dierlijk stremsel, zout. Allergenen: melk.