



## **TYPE KAAS**

Harde kaas. Type Gouda. Met dierlijk stremsel.

Van rauwe koemelk (wz . dat de melk niet wordt opgewarmd en dat de rijping afhankelijk is van de aanwezige enzymen, stremsel, zuursel,...)

Is een jonge kaas (rijping van enkele weken).

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

MELKERHEI.

Van 't Hageland, Neerlinter (Tienen).

Familiebedrijf met zo'n 75 koeien, waar ook de productie en de verwerking van melk gebeurt.

De nog warme melk van 's morgens wordt onmiddellijk verwerkt.

## **KENMERKEN**

Blok vorm.

Licht gele kleur, met gele coating.

Textuur is licht, met weinig gaatjes.

Houdbaarheid: 4 weken vanaf er aangesneden wordt

## **SMAAK**

Zeer zachte kaas. Met een bepaalde smakelijke toets: 3 soorten

(1) toets fenegriek of

(2) toets daslook of

(3) pittige toets (door combi van kruiden: mierikswortel, gember, paprika, ui, knoflook).

## **INGREDIËNTEN**

Rauwe koemelk, fermenten, dierlijk stremsel, zout.

(1) fenegriek

(2) daslook

(3) mierikswortel, gember, paprika, ui, knoflook

Allergenen: melk.

Gele korst is niet eetbaar.