

Jonge Kaas

TYPE KAAS

Harde kaas. Type Gouda kaas. Met dierlijk stremsel.

Van gepasteuriseerde koemelk.

Is een jonge kaas (rijping in het rijpingslokaal gedurende enkele weken).

VAN WIE? VAN WAAR?

HOEVE VAN DE PLOEG. Van Herselt.

Melkproductie en verwerking van de melk. De kudde krijgt het ganse jaar door een graskla-verrijk rantsoen, wat zorgt voor meer omega3-vetzuren in de melk. Verder krijgen de koeien vanaf de lente tot de herfst ook nog eens vers gemaaid gras. Tijdens de warmere periodes worden ze ook dagelijks buiten gelaten waar ze kunnen grazen op de wei achter de stal in het zonnetje.

KENMERKEN

Lange vorm. Licht oranje kleur qua coating.

Textuur is stevig.

Houdbaarheid: 6 weken vanaf er aangesneden wordt.

SMAAK

Zacht licht-pittige kaas.

INGREDIËNTEN

Gepasteuriseerde koemelk, zeezout, dierlijk stremsel, zuursel, CaCl_2 , conserveermiddel E251.

Allergenen: melk.

Oranje korst is niet eetbaar.