



TYPE KAAS

Harde kaas. Type Gouda kaas. 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 rijpere kaas (rijping van meer dan 6 maanden).

VAN WIE? VAN WAAR?

MELKERHEI.

Van 't Hageland, Neerlinter (Tienen).

Familiebedrijf met zo'n 75 koeien. Productie van melk .

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

KENMERKEN

Grote ronde vorm. Eén wiel weegt wel 5 kg.

Licht oranje kleur qua coating.

Textuur is zeer stevig, met iets grotere gaten dan Clémence.

Houdbaarheid: 4 weken vanaf er aangesneden wordt

SMAAK

Zeer pittige kaas. Echt belegen: meer dan 6 maanden gerijpt in de kelders van Melkerhei.

Zeer uitgesproken belegen kaas.

INGREDIËNTEN

Rauwe koemelk, fermenten, dierlijk stremsel, zout. Allergenen: melk & gluten.

Oranje korst is niet eetbaar.