

Mosterd 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.

KENMERKEN

Lange vorm. Gele kleur qua coating.

Textuur is stevig.

Houdbaarheid: 6 weken vanaf er aangesneden wordt.

SMAAK

Zachte kaas, pittig door geel en zwart mosterdzaad.

INGREDIËNTEN

Gepasteuriseerde koemelk, geel & zwart mosterdzaad, zeezout, lysozyme, dierlijk stremsel, zuursel, CaCl_2 .

Allergenen: melk, mosterdzaad.

Gele korst is niet eetbaar.