



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. Zwarte kleur qua coating.

Textuur is stevig.

Houdbaarheid: 6 weken vanaf er aangesneden wordt.

SMAAK

Zachte kaas, pittig en pikant door de zwarte peper en de paprika.

INGREDIËNTEN

Gepasteuriseerde koemelk, zwarte peper, paprika, ui, zeezout, lysozyme, dierlijk stremsel, koriander (bevat mosterd), zuursel, CaCl_2 .

Allergenen: melk, koriander, mosterd

Zwarte korst is niet eetbaar.