

Rikske



Rikske is de naam van de grootvader van kaasmaker Martine (langs moederszijde). Hij was vroeger koolputter, vandaar dat Martine de kaas met een donkere kleur heeft gecoat.

TYPE KAAS

Harde kaas. . Type St-Paulin, met biersmaak en zwarte korst. 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) met bier erin verwerkt Cuvée Clarisse.

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

Ronde vorm.

Licht gele kleur, met zwarte coating.

Textuur is licht romig.

Houdbaarheid: 4 weken vanaf er aangesneden wordt

SMAAK

Zeer zachte kaas, met zeer lichte biersmaak
Smeuïg.

INGREDIËNTEN

Rauwe koemelk, fermenten, dierlijk stremsel, Cuvée Clarisse, zout. Allergenen: melk & gluten.
Zwarte Korst is niet eetbaar.