

Soo



Soo verwijst naar de vierde generatie, eerste kleindochter, in de familie. En dus komt deze kaasnaam er -als eerste in een hele rij- bij. Omdat de passie voor natuur sterk aanwezig is, krijgt de kaas een groene coating als kleur.

TYPE KAAS

Harde kaas. . Type St-Paulin met groene en zwarte pepermix. 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).

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

Ronde vorm met peperbolletjes en paprikastukjes in de kaas.

Groene kleur qua coating.

Textuur is stevig.

Houdbaarheid: 4 weken vanaf er aangesneden wordt

SMAAK

Type abdijskaas, pittig van smaak met de groene en zwarte peper, aangevuld met paprika, gember en koriander.

INGREDIËNTEN

Rauwe koemelk, fermenten, dierlijk stremsel, groene peper, zwarte peper, paprika, ui, koriander, piment, raapolie, knoflook. Allergenen: melk, koriander.

Groene korst is niet eetbaar.