



Saint-Lucie is afgeleid van Lucienne, de naam van de mama van kaasmaakster Martine aan wie ze haar gave voor lekker koken te danken heeft. Truffel komt uit de streek Piemonte, in Italië. Haar geliefde streek dat bekend staat om tal van regionale producten zoals truffels, wijnen, hazelnoten, kazen...

TYPE KAAS

Harde kaas. . Type St-Paulin, met zwarte truffel uit Italië. 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 zwarte truffel: truffelkaas.

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 spikkels.

Textuur is licht romig, voorzien van gaatjes.

Houdbaarheid: 4 weken vanaf er aangesneden wordt

SMAAK

Zeer zachte kaas. Jong.

Smeuïg. Hou je van truffel, dan wordt dit je geliefde kaas. Truffel geeft een verfijnd accent aan deze kaas.

INGREDIËNTEN

Rauwe koemelk, fermenten, dierlijk stremsel, zwarte truffel, zout. Allergenen: melk.

Korst is niet eetbaar.