



## **TYPE KAAS**

Verse Geitekaasjes. Schapenkaasjes.

## **VAN WIE? VAN WAAR?**

Weigewijs van Herent

## **KENMERKEN**

Italiaanse kruiden: provençalse kruiden, mosterdzaad, pepers, zongedroogde tomaten, ui, zwarte peper

Paprika: mosterdzaad, look, zongedroogde paprika, zwarte peper

Indische kruiden: maanzaad, curry(koriander, curcuma, gember, fenegriek, pepertjes, ui, look, kaneel), zout, munt

Gember-paprika: ui, look, paprikapoeder, rode peper, gember

Daslook met roze peper is gewoon daslook met roze peper

Tuinkruiden bevatten peterselie, daslook, bieslook, ui en look

Wilde kruiden: wilde tijm, wilde oregano, daslook, paardenbloem

Peterselie met geroosterde zwarte komijn is wat het is.

Bloemen: korenbloem, goudsbloem, rozenblaadjes, gele fenegriek,...

## **SMAAK**

Volgens de kruiden.

## **INGREDIËNTEN**

Rauwe melk van geit of schaaap, dierlijk stremsel, zout + specifieke kruiden (zie hierboven).

Allergenen: melk.