



Benedict Witflora (BIO)



Benedict Witflora is een kloosterkaas uit Denemarken met een eetbare korst. De kaas wordt op traditionele wijze gemaakt in Denemarken en heeft een mooie zachte, romige maar toch ook een volle en rijke smaak.

In het noorden van Jutland staat de kaasmakerij van Thise. Deze kleine coöperatie heeft zich jaren geleden gespecialiseerd in het maken van biologische kaas en zuivel.

Melksoort: gepasteuriseerde biologische koemelk

Vetgehalte: 60+

Gewicht: 1 kilo