



# Everdinger Blauw



Met veel passie maakt Kaasmaker Huig van de Graaf de Everdinger Blauw. Aan de rand van de Utrechtse Heuvelrug in Doorn staat zijn kaasmakerij. Vandaaruit wordt de kaas overgebracht naar Fort Everdingen langs rivier de Lek. In de voormalige munitiebunkers van het fort rijpt deze Hollandse blauwader kaas in circa 8 weken naar zijn mooie smaak. De grenslijn van provincies Utrecht en Gelderland gaat midden over Fort Everdingen. Deze kaas is dus “grensoverschrijdend” lekker!

Leeftijd: ca. 8 weken  
Vetgehalte: 50+

---

VAN MILITAIR  
  
NAAR CULINAIR  


---