



Friese Jersey kaas

„Artisanal Pays-Bas“



In Nederland wordt op steeds diverse manieren kaas gemaakt. Deze bijzondere kazen, die op ambachtelijke wijze bij boeren en kleine kaasmakerijen worden gemaakt verdienen het predicaat “Artisanal Pays-Bas”. Zo ook de Friese Jersey kaas die wordt gemaakt van de melk van Hotze Heeres. Op zijn landgoed Arcadia in Franeker melkt hij zo’n 25 tot 30 Jersey koeien. De Jersey’s grazen op heel vruchtbare klei-,zavel-, terprgrond, rondom zijn monumentale boerderij. Jerseymelk heeft een hoog vet en eiwitgehalte en is uitermate geschikt om kaas mee te maken Proef maar!

Melksoort: Jersey
Gewicht: 12 kg

Vetgehalte: 50+
Leeftijd: 4 of 8 maanden