



Het Geheim van Giessenburg

Het “Groene Hart van Holland” is het gebied waar de meeste Nederlandse ambachtelijke kaas wordt gemaakt. Zo ook deze boerderijkaas met “Geheime Kruidenmelange”.

Deze zachte, romige kaas wordt gemaakt op de boerderij van de familie Slob in Giessenburg, midden in de Alblasserwaard. Van hun verse melk van het eigen bedrijf maken ze deze heerlijke kaas. De combinatie van de verschillende kruiden en het ambacht van handgemaakte boerderijkaas zorgt voor een unieke smaak.

En welke kruiden dat zijn...? Dat blijft een geheim van de boer!

