



GeitMuntend!

Nederlandse geitenkaas met verse munt

Kaasmaker Huig de Graaf maakt met liefde en ambacht een aantal exclusieven kazen voor de speciaalzaak. Zo ook de GeitMuntend! Het idee van deze smedige geitenkaas komt uit de koker van De Kaasfabriek. De geitenmelk wordt verwerkt tot wrongel en daar wordt de verse munt aan toegevoegd. De smaakcombinatie is meesterlijk!

Melksoort: gepasteuriseerde geitenmelk

Leeftijd: ca. 2 maanden

Vetgehalte: 50+

