



De Heidepleats Friese Kruidnagel



Deze Friese Kruidnagel wordt gemaakt van melk die afkomstig is van Friese roodbonte koeien die op boerderij De Heidepleats worden gemolken. De kaas wordt op boerderij Poldergenot in Rutte (Noordoostpolder) gemaakt.

Het bijzondere is dat deze kaas wordt aangezuurd met karnemelk in plaats van zuursel. Daarnaast is deze kaas volvet, waar de meeste Friese Kruidnagel 40+ is. Dit zorgt ervoor dat de kaas voller en romiger van smaak is.

Melksoort: gepasteuriseerde koemelk
Gewicht: 4.5 kilo

Vetgehalte: 48+
Leeftijd: 3 maanden