



Heidepleats Griene Tsiis

„bûtter, brea en griene tsiis, wa dat net sizze kin is gjin oprjochte Fries“

Grutte Pier heeft de eigenaren van De Heidepleats geïnspireerd tot het maken van de Griene Tsiis. De “groene kaas” wordt gemaakt van melk die afkomstig is van Friese roodbonte koeien die op de klassieke Friese kophalsromp boerderij De Heidepleats uit 1884 worden gemolken.

De Griene Tsiis krijgt zijn karakteristieke smaak door de toevoeging van peterselie en karwijzaad.

Dat de Griene Tsiis een bijzondere kaas is blijkt wel uit het feit dat hij geserveerd wordt op het kaasplankje bij De Librije in Zwolle.