



Jutlands Blaue Grubé (BIO)



Jutlands Blaue Grubé is een Deense blauwader kaas. Het is een romige, smeerbare kaas met een intense en enigszins scherpe smaak die in grotten (Hjerm) wordt gerijpt. In de nasmaak komt een 'licht zoetje' naar boven wat de beleving rond deze kaas helemaal af maakt. Gemaakt van Jerseymelk.

Melksoort: biologische koemelk
Leeftijd: 3 maanden
Vetgehalte: 48+

