



Landgoed Geit Cru

De kaasmaker op Landgoed Kaamps is Herbert Nijland hij heeft passie voor kaas. Met zorg selecteert hij de geitenmelk en van de beste melk maakt hij de Landgoed Geit Cru. Deze kaas verlaat na 2 weken het Landgoed, waarna de kaas in een speciaal kaaspakhuis wordt afgerijpt. In dit kaaspakhuis wordt de kaas behandeld met een Oostenrijkse bergkaascultuur. En zo ontstaat deze parel van Twente

Herkomst: Landgoed Kaamps
Melksoort: geitenmelk
Rijping: bergkaascultuur

Plaats: Deurningen
Vetgehalte: 50+
Leeftijd: 12 maanden