



Landgoed Kaas Oranje

Landgoed Oranje is een koemelk kaas met een geheel eigen receptuur en karakter. De kaas heeft een oranje gekleurde zuivel (extra caroteen) en heeft in de smaakbeleving een zoetje en iets pikants.

Na productie wordt deze kaas geaffineerd in een kaaspakhuis waar de kaas wordt behandeld met een bergkaascultuur.

Zo ontstaat een natuurlijke korst . Dit rijpingsproces zorgt er voor de Landgoed kaas een bijzondere en unieke smaak krijgt.

Herkomst: Landgoed Kaamps

Melksoort: koemelk

Rijping: bergkaascultuur

Plaats: Deurningen

Vetgehalte: 50+

Leeftijd: 4 maanden

Landgoed Kaamps in Deurningen is zeker een bezoek waard.
Er is belevingsboulevard van de productieketen: van gras tot kaas.