



Landgoed Traditioneel Crèmeux



Een Nederlandse kaas met buitenlands karakter, zo zou je de Landgoed kaas kunnen typeren. De unieke smaak ontstaat door middel van een bijzonder zuursel wat tijdens het kaasmaken aan de melk wordt toe gevoed. Maar ook het rijpingsproces is bijzonder. De korst wordt niet behandeld met kaasplastic maar met een bergkaascultuur. Zo ontstaat er een natuurlijke korst. De combinatie van het zuursel, de bergkaascultuur en de rijping in warmer en vochtiger kaaspakhuis zorgt voor een mooie volle iets zoete smaak.

Herkomst: Landgoed Kaamps
Melksoort: koemelk
Rijping: bergkaascultuur

Plaats: Deurningen
Vetgehalte: 48+
Leeftijd 3 maanden