



## Deense Noorzee kaas (BIO)

In het Deense plaatsje Vesterhav (Noord Jutland) staat op circa 500 meter van de Noordzee het kaaspakhuis van de kaasmakers van Thise. In dat kaaspakhuis ligt het geheim van de Deense Noordzee kaas. De zorg voor deze heerlijke pittige / iets zoete kaas begint al daarvoor. Er zijn namelijk 7 bio-veehouders die in de omgeving van dit kaaspakhuis (dus ook dicht bij de kust) hun boerderij hebben. Deze boeren leveren hun ecologische melk aan bij Thise.

Deze maakt daar de Noordzee kaas van die met een roodcultuur wordt behandeld. Vervolgens gaat deze kaas na 4 weken naar het kaaspakhuis in vissersplaatsje Vesterhav. Daar rijpt de kaas ongeveer 30 weken in het speciale klimaat van het "Noordzee" kaaspakhuis. Het bijzondere wat ze namelijk doen in dit kaaspakhuis is dat ze zuigen met twee grote installaties die zilte Noordzee lucht in het kaaspakhuis.

De kazen rijpen onder "overdruk" en dat in combinatie met de zilte Noordzee lucht is het geheim van de Noordzee kaas.

Melksoort: biologische koemelk  
Rijping: Noordzeelucht

Vetgehalte: 48+  
Leeftijd: 6 maanden