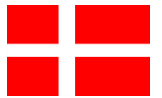




## Deense Noordzee kaas (BIO)



In het Deense plaatsje Bovbjerg in Noord Jutland, staat op circa 500 meter van de Noordzee het kaaspakhuis van Thise. In dit kaaspakhuis ligt het geheim van de Deense Noordzee kaas. De zorg voor deze heerlijke pittige en toch iets zoete kaas begint al daarvoor. Er zijn namelijk 7 bio-veehouders in de omgeving van dit kaaspakhuis. Deze boeren leveren hun biologische melk aan Thise.

Thise maakt de Noordzee kaas, die met een roodcultuur wordt behandeld. Vervolgens gaat deze kaas na 4 weken naar het kaaspakhuis aan de kust. Daar rijpt de kaas ongeveer 30 weken in het speciale klimaat van het "Noordzee" kaaspakhuis. De bijzondere behandeling in dit kaaspakhuis houdt in dat de zilte Noordzeelucht via het ventilatiesysteem in de rijpingskamers wordt geblazen.

Het geheim van de Noordzee kaas schuilt in de rijping onder 'overdruk', en het contact met de Noordzeelucht.

Melksoort: biologische koemelk

Vetgehalte: 48+

Rijping: Noordzeelucht

Leeftijd: 6 maanden

