



## Oude Gracht Kaaskoekjes



De “Oude Gracht” kaas wordt gemaakt in “De Graafstroom”. Deze zuivelfabriek staat midden in het prachtige poldergebied de Alblasserwaard in het plaatsje Bleskensgraaf. Deze coöperatieve kaasfabriek maakt al kaas sinds 1908. De “Oude Gracht” wordt gemaakt naar exclusieve receptuur. Vier weken na productie verlaten de kazen de zuivelfabriek om in een authentiek kaaspakhuis op natuurlijke wijze 52 weken te rijpen. Veel boeren die hun verse melk leveren aan De Graafstroom hebben hun boerenbedrijf rondom Utrecht en het “Groene Hart” van Nederland. Zie [www.oudegrachtkaas.nl](http://www.oudegrachtkaas.nl).

De “Oude Gracht” kaas is heerlijk pikant, met mooie eiwitkristallen (veel mensen denken dat dit zout is) die knisperen in je mond. “Oude Gracht” heeft een iets zoetige nasmaak en is ondanks zijn rijping van 52 weken nog steeds smeug zuivel.