



Piri Piri Boerenkaas



Een heerlijke pittige kaas naar het idee van kaasmaker Joris Mathijssen. Piri Piri is een specerijenmelange die wordt gebruikt in Portugal. Het hoofdbestanddeel is Cayennepeper.

Joris Mathijssen staat het liefst de hele dag achter de kaastobbe om kaasspecialiteiten te maken, want dat is zijn grote liefde. De kaasboerderij van Joris en Mascha staat in het Brabantse Udenhout vlak bij Tilburg.

Melksoort: verse koemelk
Gewicht: 6 kilo

Vetgehalte: 50+
Leeftijd: minimaal 8 weken