



Tannenkäse **BIO**

Herkomst: Toggenburg, Zwitserland

Melk: gethermiseerde biologische koemelk
Vetgehalte: 55%

Gewicht: 2 kg
Leeftijd: 6-8 weken

De 'Holzerfladen' (houtvlaai) is een romige zachte kaas, broertje van de 'Selun', en wordt gemaakt zoals de St. Néctaire. De naam komt van de houthakker (Holzer) die de schors van de dennen afhakt en van 'fläda', de lokale naam voor een vlaaiachtig, plat gerecht.

De kaas wordt door kaasmaker Thomas Stadelmann de eerste weken normaal gewassen en pas aan het eind worden de houtspanen aangebracht. De zachte houtsmak is een uitstekende aanvulling op de smaak van de kaas. Door de houtspanen wordt kaaskorst wat droger en daardoor makkelijk te snijden.