



Vinho Porto kaas



Echte Boerderijkaas

Mooie kaasspecialiteiten maken is de grote liefde van kaasmaker Joris Mathijssen. Samen met zijn vrouw Mascha bestiert hij de kaasboerderij in het Noord-Brabantse Udenhout.

Joris kwam op het idee om Ruby Port aan zijn echte boerenkaas toe te voegen. Zo ontstaat de mooie kleurschakering in deze rauwmelkse boerenkaas.

De Vinho Porto kaas is natuurlijk er lekker met een glas port.

Melksoort: verse koemelk

Gewicht: 5 kilo

Vetgehalte: 50+

Leeftijd: minimaal 8 weken