



Zwartigeit!

Nederlandse geitenkaas met zwartepeper

Kaasmaker Huig de Graaf maakt met liefde en ambacht een aantal exclusieve kazen voor de speciaalzaak. Zo ook de Zwartigeit! Het idee van deze smedige geitenkaas komt uit de koker van De Kaasfabriek.

De kaas dankt zijn zwarte zuivel aan de gevijzelde zwarte peper en het toevoegen van actieve koolstof.

Melksoort: gepasteuriseerde geitenmelk

Leeftijd: ca. 2 maanden

Vetgehalte: 50+

