



Benedictus Brabantse Abdijskaas

De Benedictus Abdijskaas wordt gemaakt door de familie Wismans op de hoeve bij de Sint Paulusabdij in het Noord-Brabantse Oosterhout. Het bijzondere van deze abdijskaas is dat ze wordt gerijpt in de kelders van de abdij waar het klimaat ideaal is voor de ontwikkeling van de roodflora.

De kaas heeft een romige structuur met een stevige roodflora.

Melksoort: gepasteuriseerde koemelk

Vetgehalte: 50+

