



## BlauwRood Paaltje<sup>(BIO)</sup>



Een van de meesterwerken van kaasmaker Anton Holzinger is de combinatie van een blauwflora en een roodflora kaas; BlauwRood Paaltje. Het is een kaasje waaraan Roquefortschimmel wordt toegevoegd. Na het productieproces wordt de kaas gewassen zoals een munsterkaas. De rijping zorgt voor mooie smaakontwikkeling ..... zodat u kunt genieten van deze heerlijke kaas. Biologische kaasmakerij Zurwies staat in het zuid Duitse Wangen im Allgäu, vlak bij de Oostenrijkse grens.

Melksoort: biologische koemelk  
Gewicht: 600 gram

Vetgehalte: 50+  
Leeftijd: minimaal 4 weken