



Boerenkaas Snoek

De Kaasmakerij van de familie Snoek ligt in Bergambacht midden in het Groen Hart van Holland. Conny en Johan Snoek maken prachtige Rauwmelkse boerenkaas. De belegen boerenkaas is in 2017 tijdens de landelijke Cum Laude verkiezing bekroond met de eerste prijs.

De prachtige romige “éénstukker” heeft een mooi subtiel oogje en een heerlijke volle smaak. Wanneer je deze kaas eenmaal aan de haak slaat wil je nooit meer anders!

Melksoort: Koemelk Rauwmelks

Vetgehalte: 48%

Leeftijd: 5 maanden

