



Landgoed Kaas Geit Affiné



Deze Hollandse geitenkaas dankt zijn voortreffelijke smaak aan het natuurlijke rijpingsproces. Landgoed kaas wordt gedurende het affineren (rijpen) bij een hogere temperatuur, tweemaal per week behandeld met speciaal ontwikkelde bergkaascultuur.

Kaasmaker Herbert Nijland en zijn team maken en affineren deze kaas met veel liefde en zorg, om u Bourgondisch te laten genieten.

Herkomst: Landgoed Kaamps

Melksoort: geitenmelk

Rijping: bergkaascultuur

Plaats: Deurningen

Vetgehalte: 50+

Leeftijd: 4 maanden

Landgoed Kaamps in Deurningen is zeker een bezoek waard.
Er is belevingsboulevard van de productieketen: van gras tot kaas.