



## Landgoed Kaas Geit met Fenegriek



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. De combinatie tussen deze mooie geitenkaas en fenegriekzal je smaakpupillen verrassen.

Kaasmaker Herbert Nijland en zijn team maken en affineren deze kaas met veel liefde en zorg.



**Herkomst:** Landgoed Kaamps

**Melksoort:** geitenmelk

**Rijping:** bergkaascultuur

**Plaats:** Deurningen

**Vetgehalte:** 50+

**Leeftijd:** 3 maanden