



Landgoed Traditioneel Affiné



Deze Hollandse kaas 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: koemelk
Rijping: bergkaascultuur

Plaats: Deurningen
Vetgehalte: 48+
Leeftijd: 7 maanden