



# Witte Ossekop

Herkomst: Oss

Jasper Spierings deed in 2011 mee aan de cursus productontwikkeling kaas/zuivel. Toen begon bij hem het idee te “rijpen” om een nieuwe witflora kaas te maken. In de loop van 2011 liep hij Afke Baukje tegen het lijf. De vonk tussen deze Friese docent van de zuivelpraktijk school en kaasboer Jasper sloeg over. Het leverde een liefdesrelatie op en een liefdeskaasje de ..... Witte Ossekop.

Ossekop is zeer romige meskleeperige kaas die redelijk snel na productie gegeten kan worden.