



SKEAPROND (Bio)



Biologisch Melkschappenbedrijf Dikhoeve is gevestigd in het schilderachtige Ransdorp aan de noord kant van Amsterdam. Het plaatsje ligt midden in streek "Waterland". De familie Kuiper maakt al enkele jaren de SKEAPROND een heerlijk milde romige schapenkaas met witflora. Deze biologische delicatessen is verkrijgbaar in twee varianten, namelijk in 150 gram en 400 gram. De Dikhoeve is een zorgboerderij en sinds 2003 biologisch gecertificeerd. Sinds 2012 is Michaël Steeghs de kaasmaker.

Leeftijd : ca. 4 weken

Melksoort: biologische schapenmelk

Vetgehalte: volvet (seizoen)

Gewicht: 150 of 400 gram