

Red Leicester

Engeland - Leicester

Mild



Deze kaas werd voor het eerst gemaakt door boeren rond de stad Leicester nadat er melk was overgebleven na de productie van stilton. Aan deze overgebleven melk werd wortelsap toegevoegd, waardoor de kaas zijn feloranje kleur kreeg en bekend werd onder de naam 'red leicester'. Nu wordt er nog maar één soort leicester geproduceerd, en alle kaas wordt met anatto rood gekleurd.

Traditionele leicester heeft de vorm van een plat wiel met een dunne, droge korst. Van binnen is hij compact en vrij taai.

