

Le petit Doruveal

Nederland - Montfoort

zacht, romig met pittige nasmaak



Als enige in Nederland mag de familie Vlooswijk een roodbacterie-kaasje maken. De productie vereist een zeer strenge hygiëne. De kaas wordt dan ook streng gecontroleerd. Uiteindelijk is het hen gelukt deze heel zachte, ongepasteuriseerde kaas te maken en te perfectioneren. Le Petit Doruvel is een kaas van topkwaliteit, die met het Groene Hart keurmerk is bekroond.

Het bedrijf dankt zijn naam aan DORUVAEL. Het klinkt een beetje Frans, maar het is gevormd uit de zin: Door Ruilverkaveling Van Elders. Ook de kaas heeft deze naam meegekregen en heet le Petit Doruvel.

