

# Geitenkaas oud

*Nederland - Woerden*

*smeuig en pikante smaak*



---

De geitenkaas wordt gemaakt door een speciaal geselecteerde kleinschalige geitenkaasmakerij. Deze werkt met traditionele draineerbakken waar een natuurlijke scheiding van de wrongel en de wei plaatsvindt: een maximaal respect voor de goede bestanddelen in de kaas, die belangrijk zijn voor de latere smaakontwikkeling tijdens de rijping.

Deze geitenkaas wordt langzaam en langdurig geaffineerd (4 maanden) in speciale caves. Zo ontstaat een bijzondere geitenkaas; zacht, vol van smaak, smeuig en zeer toegankelijk.

