

Kernhem

Nederland - Ede

zacht en romig



Er gaan veel verhalen de ronde over deze Nederlandse roodflora, echt geschiedenis heeft de kaas echter niet. Het is een commercieel antwoord op de vraag naar iets bijzonders op de Nederlandse kaasmarkt. Het wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en de oranje kleur op de korst wordt normaal veroorzaakt door de corynebacterie maar bij de Kernhem geholpen met kleurstof. De kaas ontwikkelt op het N.I.Z.O. (Nederlands instituut voor zuivel onderzoek) in Ede. De naam Kernhem komt van het landgoed waarin het N.I.Z.O. ligt.

