

Texelse schapenkaas

Nederland - Texel

zacht en kruidig



Al meer dan 400 jaar wordt er op het schapeneiland Texel schapenkaas gemaakt. In 1567 schreef de Italiaanse schrijver Ludovico Guicciardini lyrisch over “eene besonderen delicates smaeck, waer bygeenerley soorten van kazen en zijn te vergelijken”. Nog steeds wordt op Texel schapenkaas gemaakt. De melk voor deze delicate kaas komt van schapen die op het ‘oude land’ van Texel grazen. Door de immer aanwezige zeewind is het gras droger en zouter. Dit geeft de melk en dus ook de kaas een geheel eigen smaak.

