

Weydeland O.C. wint Zilver bij de Holland Kaaskeuring



vrijdag 6 oktober 2017

De oude kaas Weydeland O.C. (Old Cheese) heeft bij de Holland kaaskeuring ZILVER gewonnen in de categorie 'Goudse 48+ Kaas Oud'. Daarmee behoort de Weydeland O.C. tot de allerlekkerste oude kazen van Nederland! Een topprestatie! Bij de Holland Kaaskeuring staat de consumentensmaak voor 100% centraal. Diverse panels hebben de kazen in de categorie 'Goudse 48+ Kaas Oud' onderworpen aan een intensieve keuring waarbij wordt bepaald welke kaas lekker is, nog lekkerder of het allerlekkerst. Weydeland O.C. kreeg de volgende complimenten: 'Prachtig, veel kristallen en erg lekker! 'Smelt heerlijk weg en heeft een volle kaassmaak!' Weydeland O.C. De Weydeland O.C. is een bijzondere oude kaas. Deze kaas wordt gemaakt volgens een uniek recept dat Daan Treur zelf heeft samengesteld met de kaasmakers van CONO. De kaas wordt vervolgens in een speciale ruimte gerijpt. Hier heerst een speciale luchtvochtigheid en temperatuur waardoor deze kaas zijn sublieme smaak ontwikkeld. Resultaat is een mooie oude kaas met rijke rijpingskristallen en een ongekennde smeugheid.