

Weydeland 35+ Oud



Het rijke aroma van deze kostelijke kaas is te danken aan een jaar rijpingstijd in ons geconditioneerde kaaspakhuis. Een oude magere kaas die je verrast met een bijzonder aangename smaakervaring. De kaas bevat kleine rijpingskristallen die kenmerkend zijn voor de oudere kaassoorten. De kaas is vol van smaak en heeft een pittige nasmaak en is circa 35% minder vet dan 48+ kaas. Bij de Great Taste Awards 2014 wint Weydeland 35+ Oud zelfs 2 GOUDEN sterren voor haar uitmuntende smaak. De jury gaf als commentaar: "Een prachtige kaas met een donkergoud gekleurd zuivel! De smaak is iets zoet, notig en heeft ondertonen van karamel. Het feit dat deze kaas minder vet heeft is niet te geloven. Wonderbaarlijk!" Weydeland 35+ Oud kreeg al een hoge score bij de World Championship Cheese Contest 2012. Een score van 98,3 uit de 100 punten was goed voor een 4de plaats in haar klasse. Een prestatie en onafhankelijk bewijs dat deze magere kaas een perfecte structuur heeft en uiterst lekker van smaak is. Tip Overheerlijk om in blokjes bij een glaasje rode wijn weg te happen. Ingrediënten: Gepasteuriseerde koemelk (NL), zout, zuursel, lebstremsel, conserveermiddel: E251, kleurstof: E160b Allergenen: Koemelkeiwit Formaat: 12 en 16 kg Voedingswaarde per 100 gram: Energie 1420 Kj 341 Kcal Eiwit 34 gr Koolhydraten 0 gr Waarvan suikers 0 gr Totaal vet 22,7 gr Verzadigd vet 16,4 gr Enkelvoudig onverzadigd vet 5,7 gr Meervoudig onverzadigd vet 0,7 gr Cholesterol 76 mg Zout 2,44 gr