



Kaasbewaaradvies

Je hebt een heerlijk Noord-Hollands boerenkaasje aangeschaft, welke met veel zorg bereid is door Sjaak en Lia Koopman op hun kaasboerderij in De Weere (NH tussen Hoorn en Alkmaar).

Omdat kaas een levend product is, bij deze een paar bewaartips:

>> Verwijder na ontvangst altijd het kaaspapier, waar wij de boerenkaasjes mee beschermen tijdens het transport. Controleer het kaasje op eventuele beschadigingen of andere onregelmatigheden en meldt deze onvolkomenheden binnen 3 uur na afgifte door de pakketbezorger via info@deswaan.nl.

() Je boerenkaasje is beschermd met korst van plastic coating:

Bewaring in de koelkast heeft de voorkeur. Consumeer het boerenkaasje op korte termijn, lang laten liggen heeft geen nut in de koelkast. Het kan zijn dat er gedurende het bewaren schimmel ontstaat op een aangesneden kaasje, dit is een natuurlijk proces. Schimmel is echter schadelijk voor de gezondheid, wanneer je de schimmel minstens 1cm wegsnijdt is de kaas voor het overige deel nog prima eetbaar.

Bewaren buiten de koelkast is ook mogelijk, maar niet warmer dan 20gr C. De kaas kan dan gaan zweeten, er komt wat vet naar de oppervlakte, dit kun je met een keukenpapiertje wegvegen. Leg de kaas als nog op een koelere plek. Eventuele schimmeligroei OP de korst kun je met een keukenpapiertje met azijn wegvegen.

() Je boerenkaasje is beschermd met een paraffinekorst:

Bewaar het kaasje altijd in de koelkast of op een andere koele plaats. Door de paraffine hebben schimmels OP de korst geen kans, maar een ander verschijnsel wat soms kan treden bij iets langere bewaring is "baardgroei", waarbij tussen de kaaskorst en paraffine een schimmelvek ontstaat. Snij dit voor consumeren weg, dan kan je nog volop genieten van de rest van de kaas.

>> Gekoelde kaas heeft wel minder smaak, we adviseren je dan ook om voor consumptie de kaas op kamertemperatuur te laten komen.

>> Zowel de plastic coating als de paraffinekorst zijn NIET eetbaar, gooi deze dus weg, de laag is zuiver bedoeld als bescherming voor de kaas.

Onze boerenkaasjes zijn 48+, worden gemaakt uit de volle melk, vers van de koe. Ze zijn derhalve niet gepasteuriseerd (rauwmelks). Boerenkaasjes bevatten o.a. lactose & natriumzout.

Ingrediënten: Volle rauwe boerderijmelk, melkzuurbacteriën, stremsel, zout, natriumnitraat en eventueel toegevoegde kruiden/specerijen.

Eet smakelijk!

Is je boerenkaasje op.....bestel bij via www.deswaankado.nl

Wij bezorgen het platteland bij je thuis.....