



Kaastype:
verhitte geperste kaas

Melk:
rauwe koemelk

Gewicht:
wiel van +/- 15 kg

Verpakking:
half of volledig wiel

Herkomst:
Fromagerie du Plateau
Herve - België

Beperkt verkrijgbaar.



RÉSERVE



Na een affinage en minutieuze verzorging van meer dan 500 dagen wordt de Meule du Plateau een uitzonderlijke kaas: **Meule du Plateau Réserve 18 maanden geaffineerd.**

Meule du Plateau heeft geen geheimen meer voor u. Deze geperste kaas op basis van rauwe melk wordt 6 of 9 maanden gerijpt voor hij in de beste kaaswinkels van België verkocht wordt. Het principe is om uitsluitend het beste te selecteren: een gepassioneerde melkveehouder die biologische hooimelk van topkwaliteit produceert, een kaasmakerij die ontwikkeld is om uitzonderlijke kazen te maken en de passie van onze meester-kaasmakers en affineurs.

Tijdens het rijpingsproces worden enkele veelbelovende partijen Meule geselecteerd om aan een lang rijpingsproces te beginnen. Na 18 maanden langzaam rijpen op houten planken, met nauwgezet toezicht en regelmatige verzorging, is het resultaat de Meule du Plateau Réserve.

De Meule du Plateau Réserve 18 maanden nodigt u uit voor een unieke smaakervaring. Zijn rijping zorgt voor een intensere, complexere nootsmak, lichtjes meer gezouten. Zijn textuur is soepel, ietsjes broos en hij smelt in de mond. De aanwezigheid van zoutkristallen zijn het resultaat van zijn langdurige rijping. Een echte smaakbom.

Meule du Plateau Réserve 18 maanden zal liefhebbers van uitzonderlijke kazen verrukken.