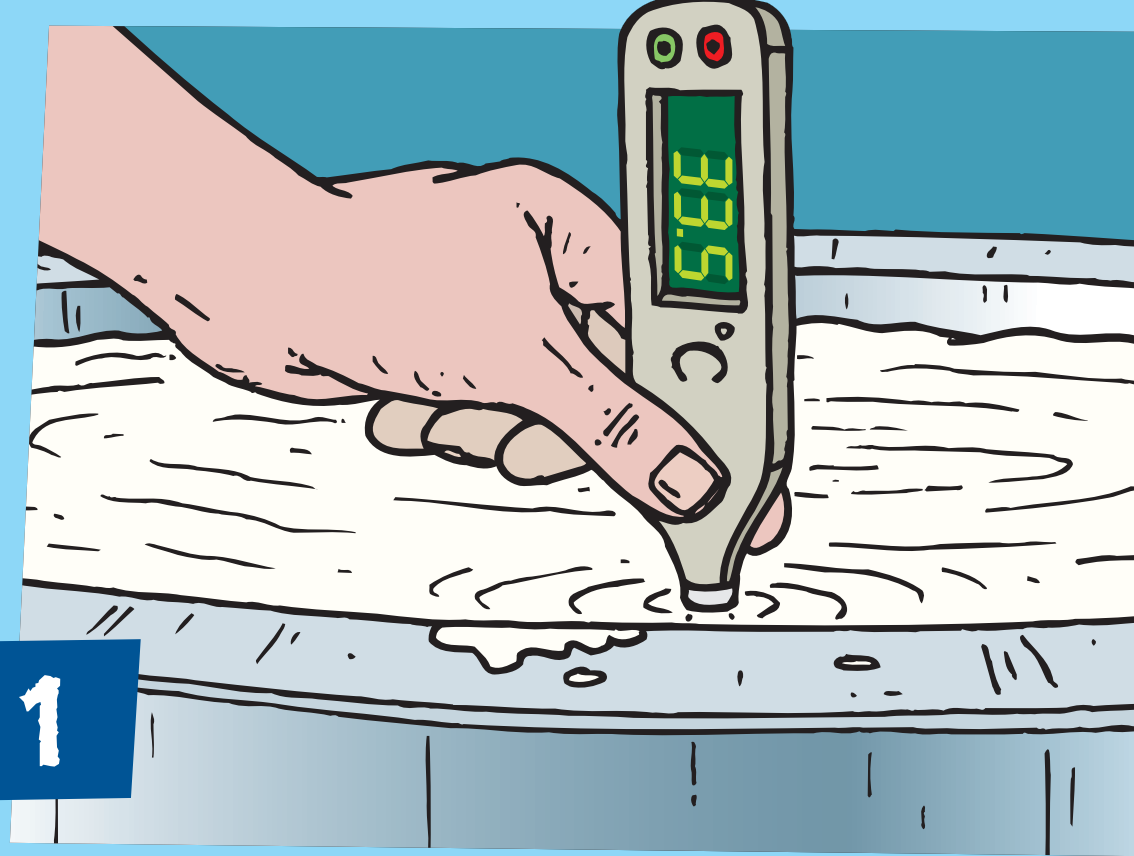


Heb je er kaas van gegeten?

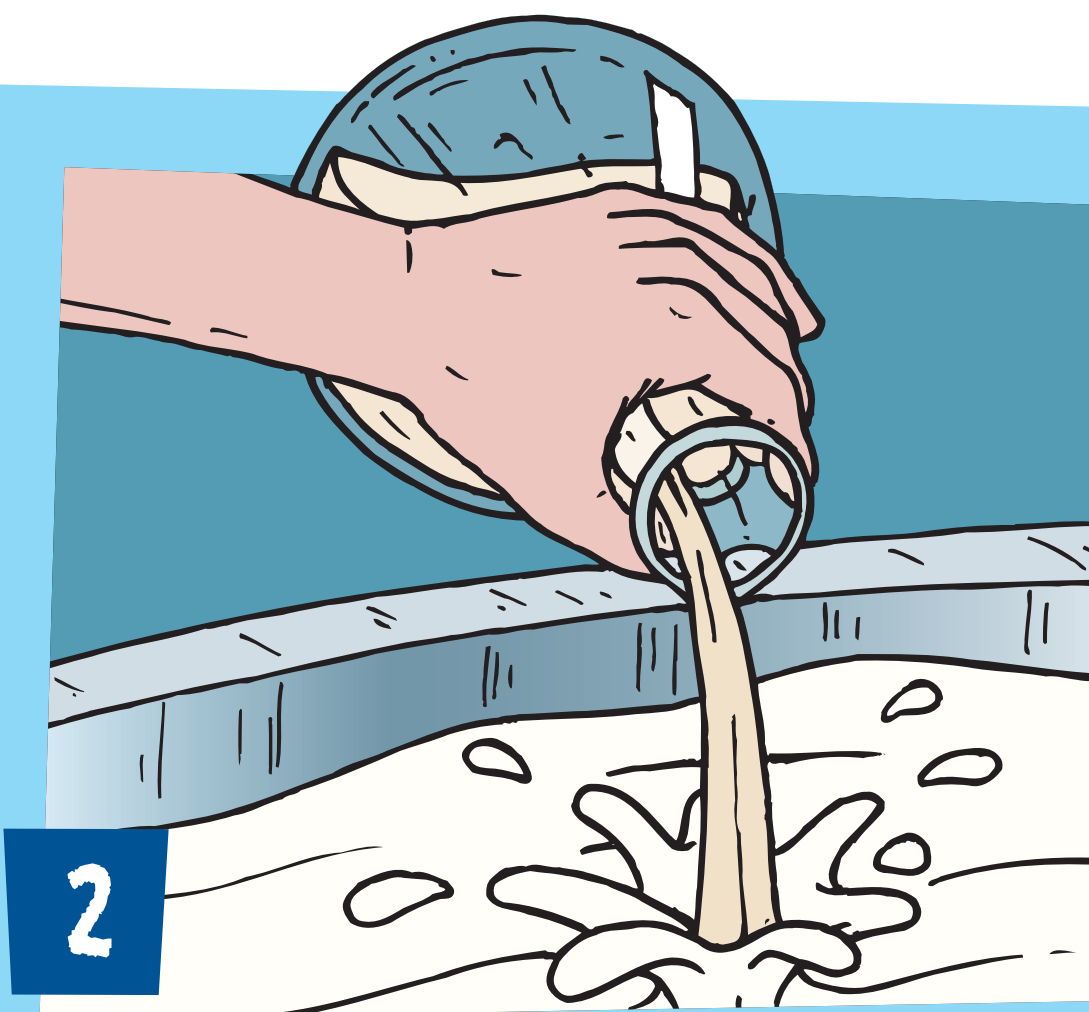
Over het maken van kaas

Steeds meer melkveebedrijven kiezen ervoor om een deel van hun productie zelf te verwerken tot hoevekazen.



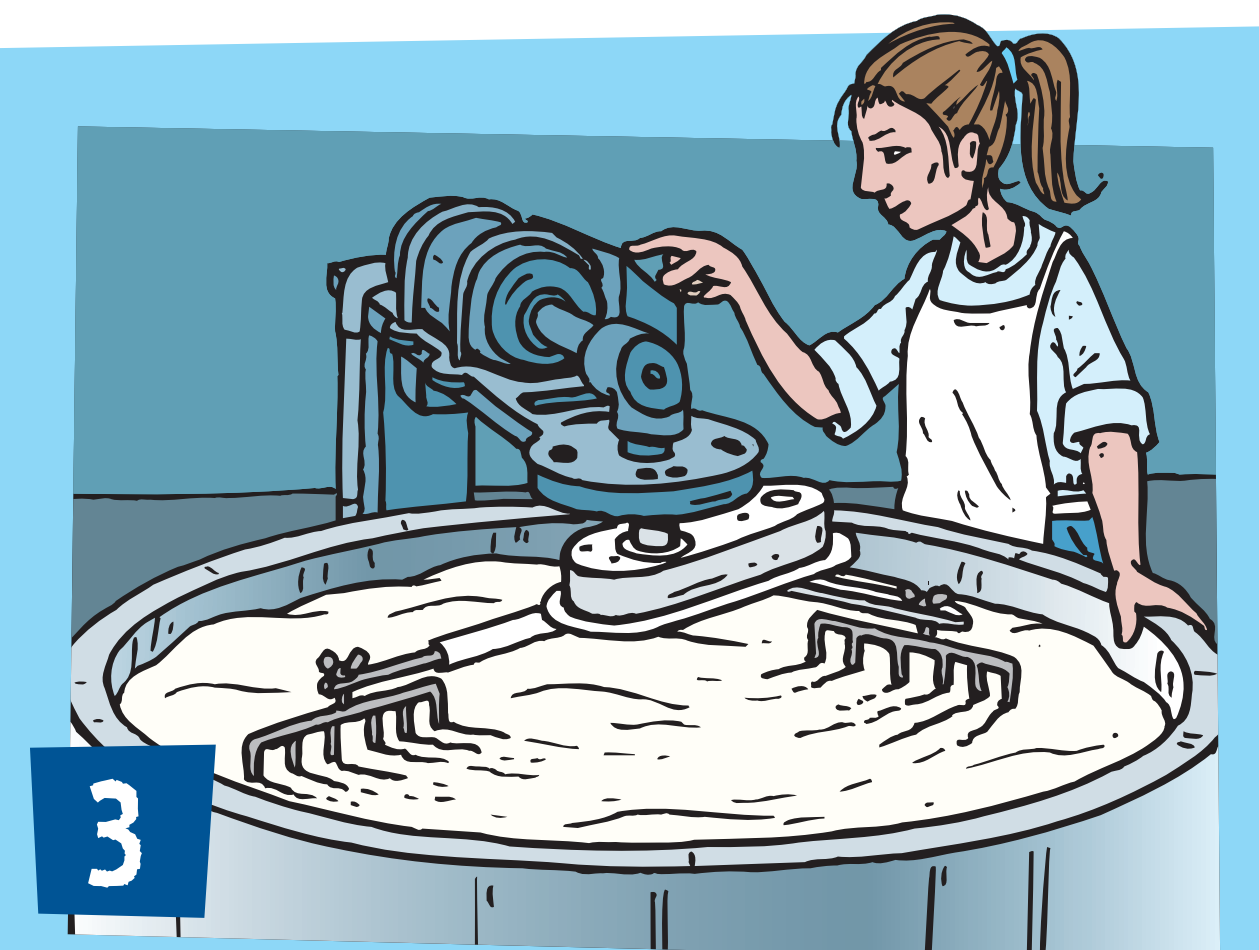
1

Verwarmen van verse melk tot 30 - 35° C in een grote tobbe.



2

Na toevoegen van natuurlijke melkzuurbacteriën en stremsel stolt de warme melk tot dikke wrongel en waterige wei.



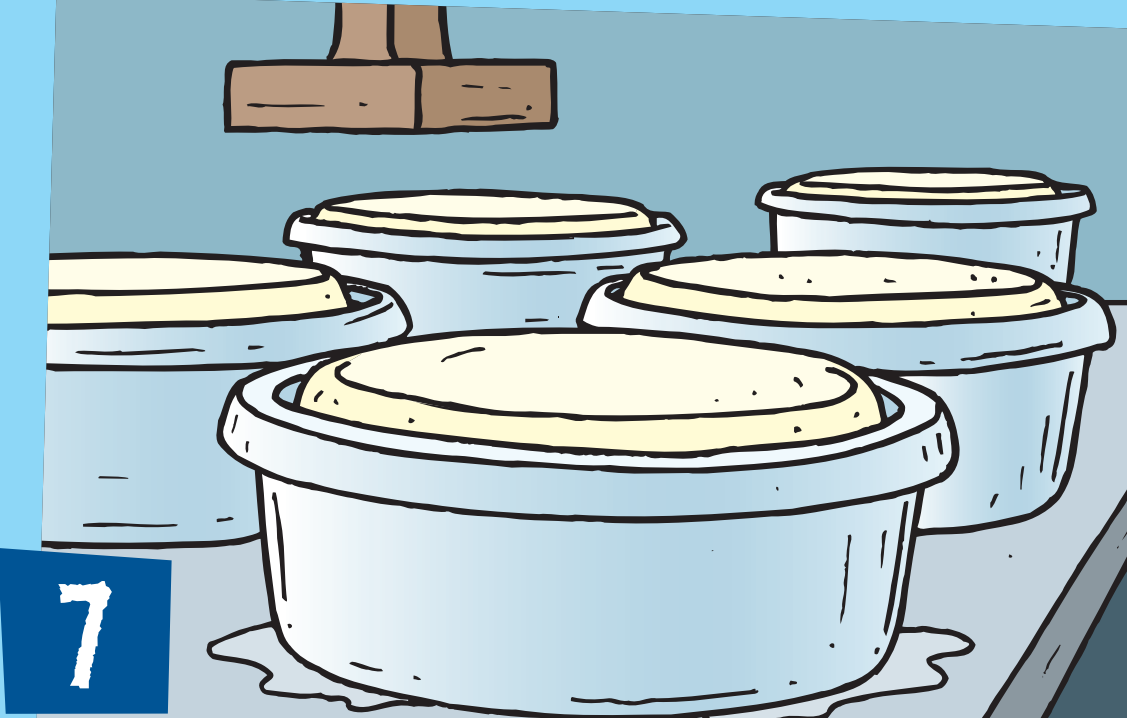
3

Bewegende messen snijden de wrongel en roeren die om. De wei vloeit hierdoor sneller weg.



8

De kaas wordt enkele dagen in een pekelbad ondergedompeld.



7

Na het persen moet de kaas nog acht uren rijpen in een vat zonder deksel.



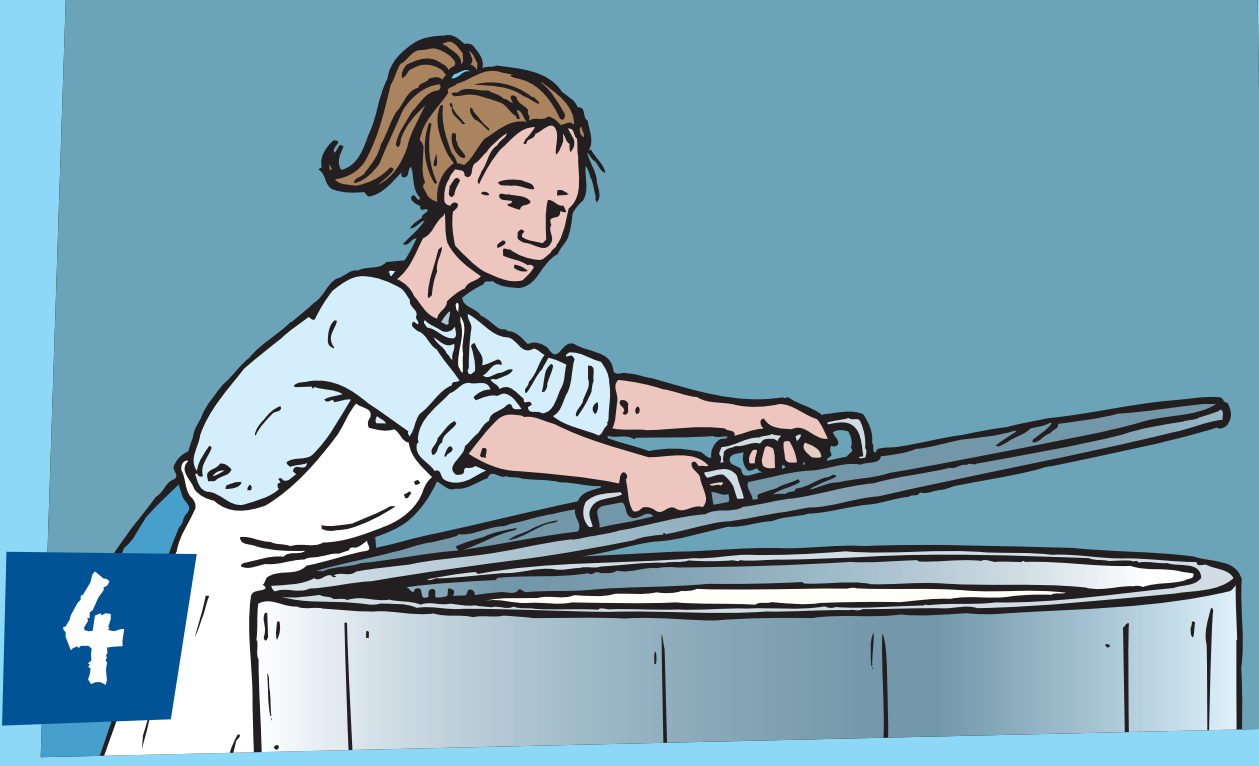
6

De kaas wordt in een kaasvat onder een pers geplaatst om de laatste vochtdeeltjes te verwijderen.



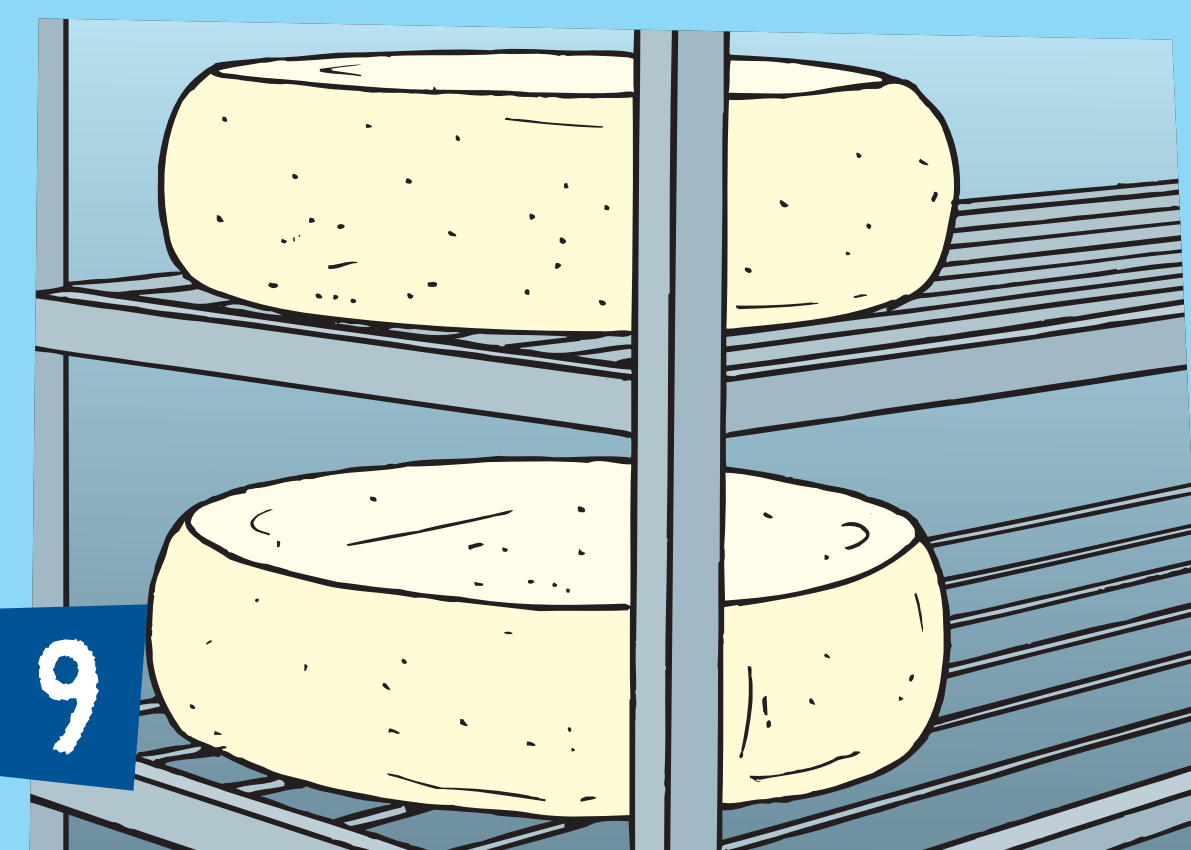
5

De wrongel wordt in een kaasdoek geschept.



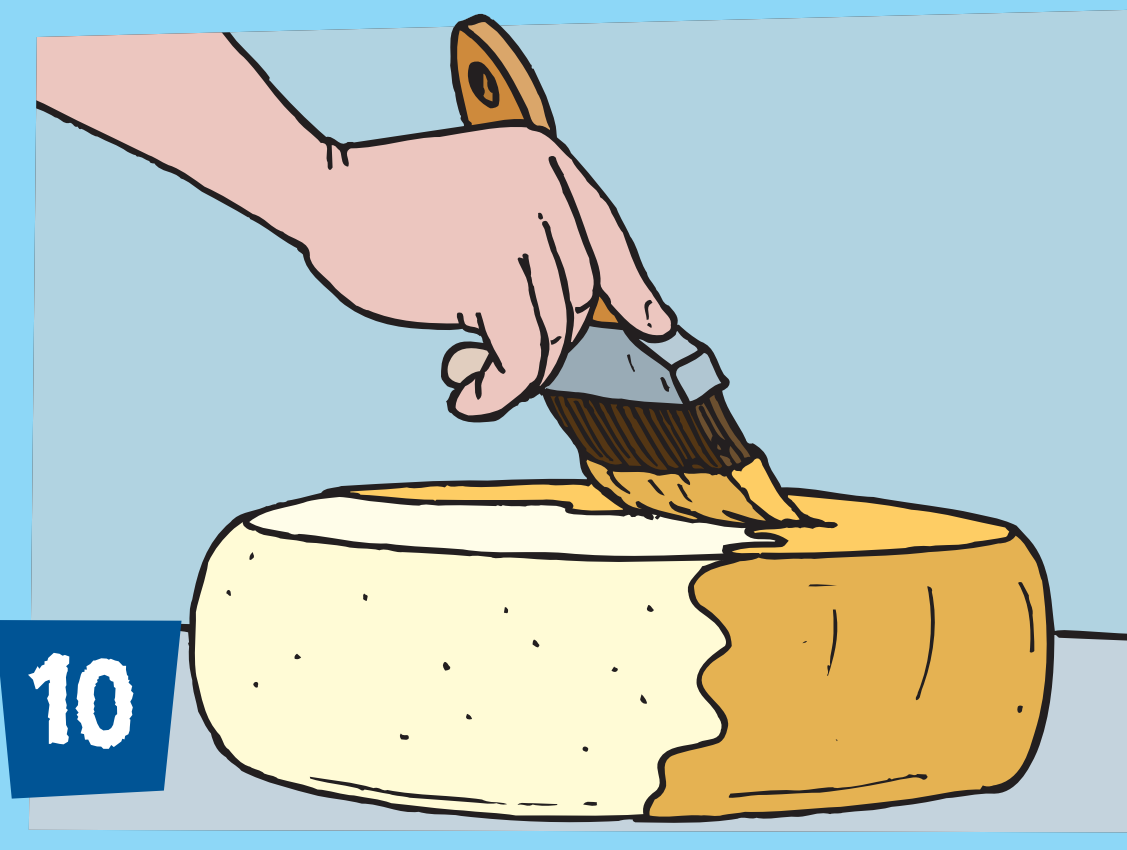
4

De tobbe wordt afgesloten om de wrongel een kwartier te laten rusten.



9

Na het bad mag de kaas enkele dagen drogen.



10

De kaas krijgt een beschermlaag om schimmel en verdere uitdroging te voorkomen.



11

Nu kan de kaas rijpen en de gewenste kleur, geur en smaak krijgen.

