

Bewaaradvies:

### **Kaasjes in vacuüm verpakking:**

- In de vacuümverpakking blijft de kaas (mits goed gesloten) ongeveer 6-8 weken goed.
- Alvorens u de kaas gaat eten dient u de verpakking te verwijderen en de buitenzijde van de kaas met een droge doek 'af te stoffen' daarna enkele uren op kamertemperatuur bewaren, hierdoor komt de kaas weer op kleur (bij langere tijd in de vacuümverpakking kan de kaas wit uit gaan slaan en er kan een kleine schimmelvorming ontstaan in de naden)
- Het kan zijn dat tijdens transport/ bewaren de verpakking lek raakt en uw kaasje zal dan gaan schimmelen. U hoeft de kaas echter niet weg te doen, maak met een vochtige doek de kaas schoon en de schimmel is weg.

### **Kaasjes zonder vacuum verpakking:**

- Haalt u uw kaasje uit de verpakking dan bewaard u deze in een theedoek (op kamertemperatuur.)
- Als u de kaas aansnijdt, dan dient u deze binnen een week te consumeren, evt kunt u de kaas dan in de koelkast bewaren, maar dat is niet noodzakelijk. Voor de smaak is het zelf beter dit niet te doen.
- Bij langer (geopend) bewaren treed schimmelvorming op, een manier om dit tegen te gaan is om de kaas niet doormidden te snijden maar aan een kant te openen. en zo van links naar rechts (of van onder naar boven) de kaas te consumeren. Dit is zeker aan te raden bij de grotere kazen.
- Als u de kaas niet aansnijdt, kunt u deze ook nog enkele weken tot hooguit twee maanden bewaren en zal de smaak pittiger worden.
- Als u de kaas wil laten rijpen dan legt u deze op een houten plank (bewaren op kamertemperatuur). Het is nodig de kaas met regelmaat te draaien en schoon te houden.

Voor meer informatie kunt u altijd even mailen: [info@hoogerwaard.info](mailto:info@hoogerwaard.info)

of bellen met 0180 68 15 30