

Naam	Oudwijker Colosso														
Art Nr	Hele kaas: 10, halve kaas: 11, kwart kaas: 12, achtste kaas: 13, stuk kaas: 14.														
Bewaren	In koeling bij 4-7 °C.														
Houdbaarheid	Hele kaas: 60 dagen, overig: 45 dagen.														
Verpakkingswijze	In aluminiumfolie met kartonnen omdoos.														
Gebruik	Minimaal één uur voor gebruik uit koeling halen.														
Korte omschrijving	We maken deze bijzondere blauwflora kaas van de exquise melk van Nederlandse waterbuffels. De structuur is heerlijk smeug met hier en daar een kristalletje. De smaak is geraffineerd en complex. Eerst volle en romige slagroom, fondant, noot en paddenstoel. Een smaak die zich met een film door de hele mond verspreidt. Over deze film rolt vervolgens een intense en lange smaak van het pikante, zilte en kruidige van de blauwflora.														
Lange omschrijving	De Colosso is een stoere, grote kaas van de ruige maar tegelijk zo aanbiddelijke waterbuffel. Buffelmelk bevat veel meer vet en eiwit dan koemelk. En dat maakt deze blauwflora kaas zo prachtig. De verweerde korst is licht oranjebruin van kleur met een witgrijs waas van schimmel. De geur doet sterk denken aan gras, ammoniak, paddenstoelen en karamel. De zuivel is ivorekleurig met fijn verdeelde blauwe aders, en heeft een bijzonder smeuge textuur met hier en daar een kristalletje. De smaak is geraffineerd en complex. Eerst volle en romige slagroom, fondant, noot en paddenstoel. Een smaak die zich met een film door de hele mond verspreidt. Over deze film rolt vervolgens een intense en lange smaak van het pikante, zilte en kruidige van de blauwflora.														
Type	Zachte blauwflora kaas van buffelmelk.														
Ingrediënten	Gepasteuriseerde buffelmelk, stremsel, zuursel, rijpingscultuur, zout.														
Voedingswaarden	<p>Per 100g:</p> <table> <tr> <td>Energie</td> <td>1909kj</td> </tr> <tr> <td>Kilocalorieën</td> <td>461kcal</td> </tr> <tr> <td>Vetten</td> <td>42g</td> </tr> <tr> <td>Waarvan verzadigde vetten</td> <td>26g</td> </tr> <tr> <td>Koolhydraten</td> <td>1,3g</td> </tr> <tr> <td>Eiwitten</td> <td>22g</td> </tr> <tr> <td>Zout</td> <td>2,1g</td> </tr> </table>	Energie	1909kj	Kilocalorieën	461kcal	Vetten	42g	Waarvan verzadigde vetten	26g	Koolhydraten	1,3g	Eiwitten	22g	Zout	2,1g
Energie	1909kj														
Kilocalorieën	461kcal														
Vetten	42g														
Waarvan verzadigde vetten	26g														
Koolhydraten	1,3g														
Eiwitten	22g														
Zout	2,1g														
Allergenen	Bevat: Melk Vrij van: Weekdieren, Vis, Noten, Schaaldieren, Sulfit, Pinda, Mosterd, Sesam, Sojabonen, Selderij, Eieren, Lupine, Gluten														
GMO-info	Niet genetisch gemodificeerd.														
Microbiologisch profiel	Coagulase positieve stafylococcen: <1000 KVE/g E.coli: <100 KVE/g Listeria monocytogenes: afwezig in 25 gr														
Gewicht	Hele kaas: circa 13,0 kg.														