

Naam	Oudwijker Toma Cigno
Art Nr	Hele kaas: 50, Stuk kaas: 51.
Bewaren	In koeling bij 4-7 °C.
Houdbaarheid	Hele kaas: 60 dagen, Stuk kaas: 21 dagen.
Verpakkingswijze	In ademend kaaspapier met kartonnen omdoos.
Gebruik	Minimaal één uur voor gebruik uit koeling halen.
Korte omschrijving	De bereiding van deze kaas is gebaseerd op de productiewijze van de beroemde Taleggio. Maar we gebruiken Nederlandse melk. En rijpen de kaas langer af met witschimmel. Dat maakt hem enig in zijn soort. En vooral lekker.
Lange omschrijving	Cigno heeft een korst van natuurlijke, grijswitte schimmel. Maar de ruwe bolster heeft een blanke pit. Letterlijk. Want de smeuge kaas onder die grijzige korst is licht van kleur, met weinig oogjes. En met een heerlijke smaak. Onze jonge kaas proeft zoet en verfijnd. Door rijping gaat de smaak naar lichtzuur. Met een lange, volle en kruidige nasmaak. De geur neigt naar gras, en paddenstoelen. En die wordt intenser en forser bij de oudere kazen.
Type	Halfzachte witflora kaas van koemelk.
Ingrediënten	Gepasteuriseerde koemelk, stremsel, zuursel, rijpingscultuur, zout.
Voedingswaarden	Per 100g: Energie 1263kj Kilocalorieën 305kcal Vetten 26,5g Waarvan verzadigde vetten 17,8g Koolhydraten 0,9g Eiwitten 17,3g Zout 2,3g
Allergenen	Bevat: Melk Vrij van: Weekdieren, Vis, Noten, Schaaldieren, Sulfiel, 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 1,8 kg.