



Vlaskaas fra Breemster

Vlaskaas blev historisk set kun lavet en gang om året under hørhøstfestivalen, men da festivaltraditionerne faldt væk, blev opskriften begravet. Heldigvis førte en anmeldelse af Beemsters tidligere oste i 2004 til dens genopdagelse. Vlaskaas var åbenbart for god til at lave kun én gang om året og er nu tilgængelig året rundt. Den er smøragtig og halvblød med unik sødmælksmag, noter af mandel og et strejf af skarphed, der tilføjer dybde