



Streekproduct gemaakt volgens unieke receptuur en bereidingswijze.



Bereid met respect voor mens, dier en milieu.



Boeren krijgen een eerlijke prijs voor hun zuivel.



Bereid volgens natuurlijke processen en zonder kunstmatige toevoegingen.



Kaas bereid met vegetarisch stremsel.



Kaas met een lager vetpercentage dan 48+ kazen.



Bereid uit melk van koeien die tenminste 120 dagen, 6 uur per dag in de Nederlandse wei lopen.

De verhalen achter onze kazen

Als vereniging kijken we continu naar wat er beter kan. Onze ambitie is om er voor te zorgen dat u een steeds bewustere keuze kunt maken uit ons assortiment. Daarom werken we continue aan verbetering van onze productinformatie op het gebied van oorsprong, achtergronden, recepturen, voedingswaarden en smaken. En natuurlijk door te laten proeven! Met behulp van onze iconen, kunt u een bewuste keuze maken op basis van wat u zelf belangrijk vindt. Bezoek ook eens onze vernieuwde website, waarop we voor u alle productinformatie op een rijtje hebben staan; www.hollandkaascentrum.nl



**HOLLAND[®]
KAASCENTRUM**