

Proef hier de lekkerste kaas

Bij CONO Kaasmakers maken we onze kazen met melk van koeien die gemiddeld 180 dagen van het jaar buiten grazen. Bij het maken van onze blijven we trouw aan tradities, zoals het handmatig roeren van de wrongel en het natuurlijk laten rijpen van de kaas. Dat geeft onze kaas het smedige mondgevoel waarbij de kaas smelt op de tong. Proef het vooral zelf!

