

BLAUWE KORENBLOEM.



Land van herkomst: Denemarken

De Kornblume ligt nog niet zo heel lang in onze koeling. En toch: de Denen beloofden ons geen kopie van de Gorgonzola, maar een verbeterde versie. Dat maakte ons redelijk nieuwsgierig en we zijn dan ook zeer benieuwd naar uw mening...

In het noorden van Jutland vinden we de zuivelproducent Thise. Een kleine coöperatie die zich ooit specialiseerde in het maken van biologisch zuivel. In het geval van de Korenbloem gaat de biologische melk van Thise naar Gedsted, waar deze kaas gemaakt wordt. En vervolgens... koopt Thise de hele kaasproductie weer terug.

Een slimme en zeer goede samenwerking van Thise met een 100% biologische zuivelfabriek, die tevens gespecialiseerd is in blauwe schimmelkazen. Zo wordt de productie van deze Deense blauwe nog helemaal met de hand voltrokken! Nostalgie? Misschien. Het is in ieder geval een vereiste om de juiste smaak en textuur te kunnen waarborgen.

De Blauwe Korenbloem is een zeer romige, milde blauwader. Mede daardoor is deze kaas aan te bevelen voor kaassaus en kaasfondue. Echter, ook op een vers stokbrood laat deze blauwader zich zeer goed smaken!