



Workshop kaasmaken landgoed Kaamps

Zondag 7 juni, 14.00 tot 17.00 uur, Landgoed Kaamps Deuringen



Altijd al willen weten hoe kaas wordt gemaakt?

Kom zondagmiddag 7 juni 2015 meedoen aan een kaasworkshop op Landgoed Kaamps in Deuringen.

Inhoud kaasworkshop:

Je wordt ontvangen in de workshopruimte waar u een introductie over kaas en het maken daarvan te horen krijgt. Dit alles onder het genot van een lekkere kop koffie/thee met boerencake. Vervolgens ga je onder begeleiding kaas maken.

Als de kaasjes onder de pers staan, krijg je een rondleiding door de belevingsboulevard. Hierna kun je verschillende soorten Boer Herbert kaas proeven en nog een lekker drankje drinken.

Wanneer de kaasjes bijna onder de pers vandaan gehaald kunnen worden, kun je nog even een kijkje nemen in onze winkel vol met lekkers. Voordat je het kaasje mee naar huis kunt nemen krijgen de kaasjes nog een kleine behandeling.

De kaasworkshop is incl. Koffie met cake, een consumptie, kaasproeven, korte rondleiding, lekkere stukje kaas voor mee naar huis en het eigen gemaakte kaasje.

Kosten voor deze kaasworkshop zijn:

€ 22,50 voor UT-Kringleden (max. 1 introduce € 22,50)

Aanmelden en betalen via de [internetkassa](#).

(Normale prijs voor deze workshop is € 32,-)