



Kaasmakers keuren mozzarella

Neeroeteren – Medewerkers van zuivelfabriek Sint Jozef kneden buffelwrongel tot echte buffelmozzarella. De melk komt van zes Nederlandse buffelhouders die samenwerken in het project Buffel O'landa. De fabriek in Neeroeteren is een van de weinige plekken in Nederland en België waar

Agrarisch Dagblad 10-07-2009

echte buffelmozzarella wordt gemaakt. Buffel O'landa is de grootste producent. De kaas is pas goed als de wrongel zo lang is gekneed dat er een mooi elastisch product is ontstaan. De mozzarella uit Neeroeteren is zo goed dat deze zelfs naar Italië gaat.

Foto ANP