



# Boer'n kaasworkshop

## *info & prijzen*

Altijd al willen weten hoe kaas wordt gemaakt? Leer het vak van de kaasmeester door jouw eigen kaas te maken, die je achteraf natuurlijk ook mee naar huis mag nemen!

### Inhoud kaasworkshop:

U 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 gaat u onder begeleiding kaas maken.

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

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

### Prijs & duur

Kaasworkshop	€ 32,- p.p.
Min. aantal personen	10 personen
Max. aantal personen	30 personen
Duur	ca. 3 uur

Is uw groep kleiner en wilt u toch kaasmaken? Vraag naar de mogelijkheden!

Kaamps: kaas & zuivel uit de kiem van de natuur!

Kijk voor meer mogelijkheden, zoals een koffietafel, buffet of rondleiding op [www.kaamps.nl](http://www.kaamps.nl) of bel of mail ons ([info@kaamps.nl](mailto:info@kaamps.nl) / 074-2775739).

Prijzen zijn inclusief BTW