

Deep Underground in Wales...

Yn Ddyfn o Dan Ddaer yng Nghymru

...DRAGON CAVERN AGED CHEDDAR
HAS BEEN MATURING IN PARTNERSHIP
WITH LLANFAIR SLATE CAVERNS,
ADDING A REAL DEPTH OF FLAVOUR TO OUR WELSH CHEESE.

...MAE EIN CAWS CYMREIG O GEUDWLL LLECHEN YN
AEDDFEDU MEWN PARTNERIAETH
GYDA HEN CHWAREL LLANFAIR, SYDD YN
YCHWANGEU DYFNDER BLAS GWIRIONEDDOL I'R CAWS.

Made to a bespoke recipe at our creamery on the Llyn Peninsula, it is then transported to Llanfair Slate Caverns near Harlech and left to age deep within the cavern.

This traditional ageing process takes place in the original mining caverns, which have been converted into cheese caves.

Made using only Welsh milk from our farmer cooperative members, our Welsh Cavern Cheddar has true provenance and its story is steeped in Welsh history.



Mae'r caws yn cael ei wneud gyda rysait arbennig yn ein hufenfa ym Mhen Llyn, ac yna ei gludo i Hen Chwarel Llanfair ger Harlech a'i adael i aeddfedu yn ddyfn yn y ceudwll.

Mae'r broses traddodiadol yma o aeddfedu yn digwydd o fewn y ceudwll mwyngloddio gwreiddiol, sydd wedi cael eu trawsnewid i fod yn ogofâu caws.

Wedi'i wneud o laeth Cymreig gan ein aelodau o'n ffermydd cydweithredol, mae'r Caws Cymreig Ceudwll gyda gwir tarddiad a stori sydd yn llawn hanes Cymreig.



www.dragonwales.co.uk



/DragonCymru



@DragonDairy



@Dragon_Wales