

DE WILDE

— Kaasrijperij —

DE WILDE
— Kaasrijperij —

www.dewilde-zuivel.be

Volg ons op sociale media: 

Voorwoord

Een selectie uit ons specialiteiten assortiment...

De Wilde kaasrijperij is inmiddels 4 generaties actief in de zuivel- en kaassector maar we zijn niet blijven stil staan in de tijd. Naast onze kaasboek die we 4 jaar geleden hebben uitgebracht bieden we nu een bijkomende inspiratiegids aan. Dit assortiment is een aanvulling van onze kaasboek en zuivelboek. Elk jaar gaan we met veel enthousiasme op zoek naar bijzondere kazen en zuivelproducten binnen en buiten onze landsgrenzen. Het liefst gaan we op bezoek bij ambachtelijke kaasmakerijen om authentieke producten aan de betere speciaalzaken te kunnen aanbieden.

U weet zoals geen ander dat er heel wat is veranderd in het verkoopskanaal. De massa-aanpak van de retail zorgt ervoor dat kwaliteit, service en kennis een zeldzame verschijning worden en dit opent kansen voor de detailhandel. Daarom is het belangrijk een mooi product met een bijhorend verhaal aan te bieden. Want de consument is geïnteresseerd in de historie van de producten die ze aankopen en delen dit graag met hun gasten. Volgens foodmarketeers zijn het juist die verhalen die het sexappeal van specialiteiten bepalen.

Naast deze gids zullen wij u jaarlijks 2 maal blijven inspireren via onze thema's. 1 thema in het voorjaar en 1 in het najaar. Daarbij horen de bijkomende folders, affiches en digitale ondersteuning om deze kazen extra in de spotlight te zetten en uw klanten te enthousiasmeren.

Ontdek alvast deze specialiteiten en volg op de voet de laatste nieuwtjes via onze facebookpagina (facebook.com/dewildekaasrijperij).

Filip, Gudrun & Celine De Wilde



ASSORTIMENT

(HALF)HARDE KAZEN

ZACHTE KAZEN

GEWASSEN KORST KAZEN

BLAUWSCHIMMEL KAZEN

EXTRA'S



Gemaakt van koemelk



Gemaakt van geitenmelk



Gemaakt van schapenmelk



Smaaksterkte op een schaal van 1 tot en met 5. Met 1 de mildste smaak en 5 de sterkste smaak.



In stock



Op bestelling



Gemaakt van gepasteuriseerde melk

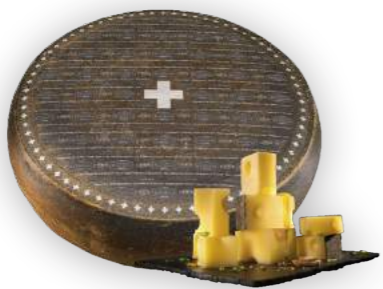


Gemaakt van rauwe melk

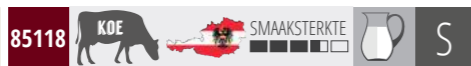
(HALF)HARDE KAZEN



Almblütenkäse - 6kg
Het is een silagevrije kaas of hooimelkkaas uit de Oostenrijkse, Beierse Alpen, wat betekent dat hij zonder gefermenteerd voer wordt geproduceerd. Tijdens de rijping van 4 maanden wordt deze halfharde kaas gewassen met roodsmear. Daarna wordt de kaas omhuld met een mix van verschillende alpenbloemen uit het Vorarlberggebied.



Kaltbach grotten Emmental 1/16 - 3kg
Deze Emmental rijpt drie maanden in de kaasmakerij voor hij minstens negen maanden in de Emmi grot in Kaltbach rijpt en daardoor zijn kruidige, nootachtige smaak krijgt. Deze kaas is dankzij zijn smaak en zachte substantie een unieke delicatessen niet te vergelijken met Emmental Suisse.



Königs Käse - 900gr
Het is een silagevrije of hooimelkkaas uit de Oostenrijkse, Beierse Alpen, wat wil zeggen dat hij zonder gefermenteerd voer wordt geproduceerd. Het is een type Tête de moine, de Zwitserse kaas waarmee men met de giroule kaasbloempjes draait.



Holzerkäse - 6kg
Het is een silagevrije kaas of hooimelkkaas uit de Oostenrijkse, Beierse Alpen, wat betekent dat hij zonder gefermenteerd voer wordt geproduceerd. Hij wordt 4 maanden gerijpt in stukjes houtschors. Bij het degusteren weerspiegelt hij de sterke hechtheid van de bossen en alpenbergen.



Oude bergkaas spie - 3kg
Het is een silagevrije kaas of hooimelkkaas uit de Oostenrijkse, Beierse Alpen, wat betekent dat hij zonder gefermenteerd voer wordt geproduceerd. Deze kaas wordt verfijnd met daslook, een kruid dat koeien in het Vorarlberggebied boven de 2000 meter grazen, door de boeren nog met de hand gemaakt. Deze kaas rijpt 12 maanden, dit geeft een krachtige nootachtige smaak weer.



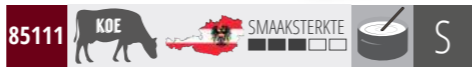
Bärlauchkäse - 6kg
Het is een silagevrije kaas of hooimelkkaas uit de Oostenrijkse, Beierse Alpen, wat betekent dat hij zonder gefermenteerd voer wordt geproduceerd. Deze kaas wordt verfijnd met daslook, een kruid dat vooral in Duitsland en Oostenrijk in het wild groeit. Het plantje groeit enkel in het voorjaar en is familie van knoflook, uien, bieslook en prei. Het is een seizoenskaas die enkel verkrijgbaar is van maart t.e.m. juni.



Gipfelstürmer - 6kg
Het is een silagevrije kaas of hooimelkkaas uit de Oostenrijkse, Beierse Alpen, wat betekent dat hij zonder gefermenteerd voer wordt geproduceerd. Deze kaas is uitstekend op uw radlette toestel, maar is uiteraard ook lekker uit het vuistje of op de kaasplank. De bergklimmerskaas doet, zoals de naam het zegt, denken aan een bergwandeling dankzij de toegevoegde wilde Alpenkruiden in het zuivel.



Appenzeller Extra Noir - 6kg
Het ongerepte Alpen-milieu en de grazige weiden staan in voor de beste gezonde melk waarmee Appenzell kaas wordt vervaardigd. Deze kaas wordt geproduceerd in de kantons van Appenzell, St. Gallen en Thurgau. De unieke geur en smaak zijn te danken aan een pekelpad op kruidenbasis, waarvan de samenstelling door de eeuwen heen een goed bewaard geheim is gebleven. Deze extra noir heeft 6 maanden gerijpt in de rijpingskamers.



Nussknacker - 6kg
Het is een silagevrije kaas of hooimelkkaas uit de Oostenrijkse, Beierse Alpen, wat betekent dat hij zonder gefermenteerd voer wordt geproduceerd. Deze halfharde kaas bevat kleine stukjes walnoot in het zuivel. Het is een seizoenskaas die enkel verkrijgbaar is van oktober tot januari.



Pfefferkäse - 6kg
Het is een silagevrije kaas of hooimelkkaas uit de Oostenrijkse, Beierse Alpen, wat betekent dat hij zonder gefermenteerd voer wordt geproduceerd. Deze halfharde kaas met groene en rode peperbolletjes in het zuivel rijpt tot 3 maanden.



Boer'n Trots Paddenstoel - 4,5kg



Boer'n Trots Honing/Tijm - 4,5kg



Boer'n Trots Fenegriek - 4,5kg

Landgoed Kaamps is een duurzame kaasboerderij met een serie prachtige bewerkte kazen die worden verkocht onder de naam Boer'n Trots. Om de beste melk te krijgen wordt in de weilanden extra klaver gezaaid. Dit verhoogt het vitamine- en mineralengehalte van het voer. Dat bevordert de gezondheid van het melkvee en draagt bij aan de smaak van de melk. De toevoeging van grove stukjes champignons, tijm of fenegriek geven deze kazen een unieke smaak.



Mekkerstee Italiaanse kruiden - 4kg



Mekkerstee geit fenegriek - 4kg



Mekkerstee geit honingklaver - 4kg

De geiten krijgen dagelijks de beste voeding en worden letterlijk in de watten gelegd. Dit resulteert in ca. 3 liter hoogwaardige biologische melk per geit per dag. Van deze heerlijke verse geitenmelk maken ze de Gouda kaas. De kaas wordt gemaakt volgens eigen unieke receptuur. Dit heeft dan ook geleid tot diverse prijswinnende kazen, nationaal en internationaal.



Villa Jardin - 4kg
Smeuige jong belegen boerenkaas met verse kruiden uit de tuin. Zeer verrassend van smaak. Met bieslook, peterselie, ui en knoflook.



Villa Rucola - 4kg
Smeuige jong belegen boerenkaas met rucola, koriander en fenegriek in het zuivel toegevoegd. Een bijzondere en frisse smaak!



Moliterno Al Tartufo 1/2 - 2kg
Een harde schapenkaas uit Sardinië, verrijkt met de aardse smaak van truffel. Na 1 jaar rijping wordt hij geïnjecteerd met verse zwarte truffelcrème. Daarna rijpt hij nog eens 5 maanden zodat de smaken goed in balans zijn.



Altana - 3,5kg
Gouda volvet zonder zout.



Twisca - 4kg
Een Hollandse Gouda gemaakt van 100% schapenmelk. De kaas rijpt 4 maanden en krijgt hierdoor een vollere smaak. Hij is rijk aan vitamine A, B en C.



Bon Repas - 12kg
Authentieke jong belegen boeren gatenkaas uit de polder 'bonrepas'. Bij de verse volle melk worden propionzuur bacteriën toegevoegd die in de rijpingsperiode van 8 weken zorgen voor de grote gaten. Aangenaam zoet en bijzonder smeuïg.



Villa Truffo 1/2 - 4kg
Een rauwmelkse kaas met Italiaanse zwarte truffel. In de Italiaanse bossen van Monti Sibillini vindt de speurtocht plaats naar deze truffels. In Polbroekerdam (Holland) grazen de koeien die de melk geven. De kaas rijpt 8 weken op houten planken.

(HALF)HARDE KAZEN



84030 **SCHAAP** **SMAAKSTERKTE** **S**

Pecorino Del Pastore - 3kg
Een pecorino gemaakt op de familieboerderij volgens de Siciliaanse traditie.



84060 **SCHAAP** **SMAAKSTERKTE** **B**

Pecorino Peer - 1,5kg
Deze Toscaanse pecorino wordt op traditionele ambachtelijke wijze gemaakt. Het recept is een goed bewaard geheim waarbij ze het aroma van het fruit toevoegen aan het zuivel. Daarna rijpt de kaas nog eens 45 dagen samen met de peren. De smaak en het aroma zijn licht fruitig maar niet zoet.

84061 **SCHAAP** **SMAAKSTERKTE** **B**

Pecorino Vijgen - 1,5kg
Deze Toscaanse pecorino wordt op traditionele ambachtelijke wijze gemaakt. Het recept is een goed bewaard geheim waarbij ze het aroma van het fruit toevoegen aan het zuivel. Daarna rijpt de kaas nog eens 45 dagen samen met de vijgen. De smaak en het aroma zijn licht fruitig maar niet zoet.



84066 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Alta Badia - 8kg
In dit gekend skigebied in het Dolomieten gebergte wordt de kaas geproduceerd. De kaas rijpt 6 maanden en krijgt een mooie bruine korst. Hij smaakt naar de kruiden die in de bergen groeien en heeft een nootachtige toets. De kaas is toegankelijk en niet te rustiek. Hij lijkt qua textuur, vorm en smaak op Appenzeller.



35067 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Stolwijk Boerenkaas jong-belegen - 20kg
Een heerlijke Stolwijkse kaas, lekker romig en zacht van smaak.

35068 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Stolwijk Boerenkaas belegen - 20kg
Deze ambachtelijke en smeuïge Stolwijkse kaas is vol van smaak en heeft een lekker pittige nasmaak.

35069 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Stolwijk Boerenkaas extra-belegen - 20kg
Een Stolwijkse kaas met pittig en smaakvol karakter inclusief een mooie zoutkristal, heerlijk voor bij de borrel.

35070 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Stolwijk Boerenkaas licht 20+ - 14kg
Een bewuste boerenkaas, de kaas heeft zowel minder vet als minder zout, maar toch een heerlijke natuurlijke smaak.

Stolwijk is een klein dorpje gelegen naast de kaasstad Gouda in het groene hart van Nederland. Het weideland biedt een perfecte leefomgeving voor de koeien. Het gras in het Groene Hart staat bekend om haar uitstekende kwaliteit en dit zie je terug in de kwaliteit van de melk.

84056 **SCHAAP** **SMAAKSTERKTE** **B**

Pecorino Pistache - 1kg
Een lekkere Pecorino gemaakt door de Familie Busti. Dit familiebedrijf is gevestigd niet zo ver van Pisa. Bij deze pecorino heeft men Bronti AOP pistache nootjes uit Sicilië toegevoegd in het zuivel. Het is een zeer mooi bolletje kaas met een zomerse toets.



84065 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Stelvio - 8kg
Lokaal zegt men ook "Stilfer", de Duitse benaming. De kaas is genoemd naar de Italiaanse Alpen bergpas in de provincie Bolzano. De kaas werd reeds honderden jaren gemaakt in het gebergte op 500 tot 2000m hoogte, voornamelijk voor lokaal verbruik. In 2003 heeft de kaas een DOP label verkregen en dus ook meer (inter) nationale aandacht. De kaas rijpt gemiddeld 60 dagen, hij heeft een halfharde textuur en is vrij elastisch. Lokaal wordt de kaas heel veel in de keuken gebruikt omdat hij zeer goed smelt zonder smaak te verliezen.



38012 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Boeren Brandnetelkaas - 10kg

38019 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Boeren Mosterdkaas - 10kg

38015 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Boeren Italiaanse kruiden kaas - 10kg

De ambachtelijke boeren kruidenkaas worden gemaakt op de boerderij Kuiper midden in het Groene Hart van Nederland, de Alblasserwaard. In deze weidse omgeving hebben de koeien de ruimte die ze verdienen. De koeien worden met liefde verzorgd door boer Jan. De melk is hierdoor van uitstekende kwaliteit. Waar boer Jan verantwoordelijk is voor de verzorging van de koeien, daar is boerin Thera verantwoordelijk voor het maken van de kaas. Vol passie maakt zij op een ambachtelijke manier deze heerlijke kruidenkaas. Deze zijn uniek, omdat boerin Thera de kazen maakt volgens haar eigen unieke traditionele receptuur. Ook te verkrijgen per 1/2 of 1/4.



84026 **KOE** **SCHAAP** **SMAAKSTERKTE** **B**

Ocelli Frutta e grappa - 850gr
Een kaas van schapen- en koemelk. Hij wordt minimaal 12 maanden gerijpt en wordt vervolgens verfijnd met toevoegingen van vruchten en Grappa di Moscato. Deze kaas verrijkt het zintuiglijk vermogen en is zeer speciaal van smaak.



84020 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **B**

Ocelli Vino Barolo 1/2 - 3kg
Een harde koemelkkaas die zachter wordt omwille van de rijping in eikenhoutenvaten. De kaas wordt minimaal 5 maanden gerijpt in wijnkelders van Valcasotto, ondergedompeld in wijndroesem van de beroemde druif 'Nebbiolo'. Zo wordt de kaas verrijkt met een fruitige wijnsmaak.



79010 **SCHAAP** **SMAAKSTERKTE** **B**

Wavreumont brebis - 2,3kg
Deze Waalse kaas wordt gemaakt van biologische, rauwe schapenmelk van zeer hoge kwaliteit. De kleur van de binnenkant wisselt naargelang de seizoenen: van bleek in de winter tot oranjegeel in het voorjaar. Door zijn natuurlijke korst heeft hij de typische kleur van een abdijskaas.

79020 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Wavreumont vache - 2,3kg
Deze Waalse kaas wordt gemaakt van biologische, rauwe koemelk van zeer hoge kwaliteit. De kleur van de binnenkant wisselt naargelang de seizoenen: van bleek in de winter tot oranjegeel in het voorjaar. Door zijn natuurlijke korst heeft hij de typische kleur van een abdijskaas.



Croome Cuisine is een klein familiebedrijf gelegen bij Worcester. Zij zijn gepassioneerd door kwaliteitsvolle producten en innovatieve combinaties met heerlijke lokale smaken. Zij hebben reeds verschillende prijzen gewonnen met hun bijzondere kazen.

87024 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Croome Cuisine Cheddar Hereford Hop - 1kg
Een smeuïge zachte cheddar met toevoeging van geroosterde hop uit Herefordshire.

87025 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Croome Cuisine Cheddar Worcestershire Honey & Figs - 1,4kg
Een smeuïge zachte cheddar met toevoeging van vijgen en honing uit Worcestershire.



87257 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Thybo bio - 10kg
Thybo kaas is een solide gerijpte kaas geproduceerd op een oude, bijna vergeten manier waarbij men het zout met de hand in de kaas kneedt! Het kneden zorgt ervoor dat de zoutkorrels netjes worden gemalen en geeft de kaas een robuust oppervlak met ongelijke gaatjes. Deze kaas heeft zijn eigen unieke karakter met een bijna zoete smaak! Thybo kaas wordt voor minimaal 8 maanden gerijpt.



87266 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Noordzeekaas - 7kg
De melk voor deze speciale kaas komt van veehouders gelegen rond de vuurtoren van Bovbjerg, aan de Noordzeekust. Dit gebied heeft het hoogste zoutgehalte van heel Europa. De kaas wordt bij Thise-Mejeri gemaakt en rijpt nadien in een pakhuis vlakbij de vuurtoren. Door de rijperij blaast een Noordzeewind, hier rusten de kazen 26 weken. De lokale zilte melk en de zilte lucht waarin de kazen rijpen zorgen voor deze unieke smaak.

87024 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Croome Cuisine Cheddar Black Berries & Apple - 1,4kg
Een smeuïge zachte cheddar met toevoeging van zwarte bessen en appel.

87027 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Croome Cuisine Appelstrüdel - 1kg
Een smeuïge zachte cheddar met toevoeging van appel, rozijn en Kaneel. Enkel tijdens de wintermaanden te verkrijgen.

(HALF)HARDE KAZEN



72057 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Roste Jeanne - 4kg

Een pittige, artisanale kaas gerijpt in het Nieuwpoortse Roste Jeanne bier. Het stadsbier van Nieuwpoort. De stadskaas gemaakt op De Beauvoordse Walhoeve is gewassen in het bier. 'Roste' verwijst naar de rood, roestkleurige kleur van het bier en 'Nieuwpoortse Jeanne' verwijst naar Jeanne Panne. Ze was de dochter van een man die de naam had een tovenaer te zijn. Een aantal gebeurtenissen zorgden ervoor dat Jeanne als heks werd bestempeld en zo op de brandstapel eindigde.



72036 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Pavé Bailli de Soignies - 500gr

Op deze boerderij wordt de melk van hun 180 Holstein koeien altijd binnen 24 uur verwerkt. De naam van deze kaas is regionaal geïnspireerd. De streek rond Soignies (Henegouwen) staat bekend om blauwsteen. De steen wordt verwerkt in kleinere stukken ove 'pavés'. De kaas wordt tijdens het rijpen gewassen in pekewater met linsbacterie om hun mooie gele, lichtoranje korst te bekomen. De eerste 3 weken worden ze in een vochtige kamer bewaard en regelmatig gewassen. Nadien verhuizen ze in een drogere kamer waar ze nog 4 weken rusten en worden ze nog 2 keer per week gewassen.



72060 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Sinnekloas beerkoas - 4,5kg

De stadskaas bij uitstek! Wordt gemaakt bij de Beauvoordse Walhoeve in Veurne en rijpt in de rijpingskamer van De Wilde kaasrijperij in Sint-Niklaas. In het zuivel is Zwarte piet bier verwerkt, een bier gebrouwen in deelgemeente Belsele. De kaas leent zich perfect tot broodbeleg maar ook als aperitiefhapje.



71045 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Westmalle kaas jong - 3kg



71042 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Westmalle kaas gerijpt - 3kg

Naast het bekende bier, maken ze bij Westmalle ook al sinds 1860 een halfharde trappistenkaas. De melk voor deze kaas komt volledig van hun eigen Blaarkop koeien. Wanneer de koeien in de lente naar de verse weiden gaan, krijgt de kaas een wat andere kleur en smaak, dan wanneer ze in de winter op stal blijven. De kaas is zeer licht gezouten (slechts 1% zout). De smaak is zacht en mild.



83051 **SCHAAP** **SMAAKSTERKTE** **S**

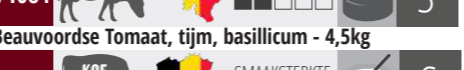
Abbaye de Belloc - 2kg

Deze kaas wordt nog steeds gemaakt door de monniken van de OLV-abdij in Belloc, gelegen in Frans Baskenland tussen de pyreneeën en de Atlantische oceaan. Hij rijpt gedurende 3 maanden in koele, vochtige kelders. Zijn fruitige en nootachtige smaak (gebrandede karamel) kan iedereen bekoren.



71083 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Beauvoordse Fenegriek - 4,5kg



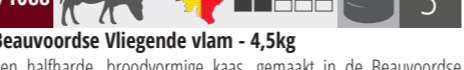
71084 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Beauvoordse Tomaat, tijm, basilicum - 4,5kg



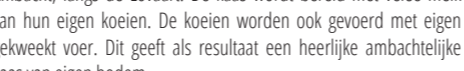
71085 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Beauvoordse Rozemarijn - 4,5kg



71086 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Beauvoordse Anne-marie selderie - 4,5kg



71088 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Beauvoordse Vliegende vlam - 4,5kg

Een halfharde, broodvormige kaas, gemaakt in de Beauvoordse Walhoeve, een kaasboerderij gelegen in het hartje van Veurne-Ambacht, langs de Lovaart. De kaas wordt bereid met verse melk van hun eigen koeien. De koeien worden ook gevoerd met eigen gekweekt voer. Dit geeft als resultaat een heerlijke ambachtelijke kaas van eigen bodem.



83057 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **B**

Phyreneëen Phebus - 3kg

Een unieke, artisanale Phyreneëenkaas gemaakt op de boerderij, met een lichtjes gewassen korst wat hem een bijzonder aroma geeft. Het zuivel is soepel en romig, wat uniek is voor dit type kaas. Hij heeft een langdurige smaak met toetsen van bloemen en noten. De kaas rijpt 4 tot 6 maanden.



83049 **SCHAAP** **SMAAKSTERKTE** **S**

Tomme du Larzac - 3kg

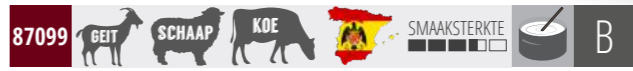
Deze schapenkaas heeft een zachte smaak en zoetheid. Onder zijn rustieke korst verborgt zich een echte schat, rijk aan eiwitten, calcium, fosfor en aan vitamines A en B.



83022 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **B**

Abondance - 7kg

Is een AOP kaas uit de Haute-Savoie gemaakt van 3 verschillende rassen koeien: Abondance, Montbéliard en Tarine. Deze koeien grazen hoog in het gebergte van de kruidige grassen, dit geeft een volle smaak aan de kaas. De kaas rijpt op sparrenhouten planken. De smaak is zoals Beaufort maar zachter.



87099 **BEIT** **SCHAAP** **KOE** **SMAAKSTERKTE** **B**

Manchego Sherry 16mnd - 3kg

Deze 3-melksoort Manchego heeft 16 maanden gerijpt. Ze is geïnjecteerd met Pedro Ximénez, een Spaanse sherry.



85217 **KOE** **SMAAKSTERKTE** **S**

Honing klaverkaas

Hollandse harde kaas, 16 weken gerijpt en bezet met honingklaverkruiden. Het zuivel is romig en zijn volle, zoete, ietwat frisse, lichte kruidensmaak kan iedereen bekoren.



87096 **SCHAAP** **SMAAKSTERKTE** **S**

Manchego - 3kg

Deze AOC-kaas wordt vervaardigd uit rauwe melk, enkel van het Manchego schapenras. De korst is zeer herkenbaar door de mooie gelijke ribbels. De smaak en structuur variëren afhankelijk van de rijpingsfase van de kaas. Deze Manchego is 6 maanden gerijpt en dus "semicurado".



87097 **SCHAAP** **SMAAKSTERKTE** **S**

Rosemary Sheep - 3kg

Deze zomerse kaas wordt gemaakt in Castilla-La-Manche (zuidoosten van Spanje). De kaas wordt 8 maanden gerijpt en is volledig omhuld met rozemarijn.



ZACHTE KAZEN

38033   SMAAKSTERKTE   S

Alphenaar Geitenbrie fenegriek - 1,2kg

38040   SMAAKSTERKTE   S

Alphenaar Geitenbrie natuur - 1,2kg

86030   SMAAKSTERKTE   S

Alphenaar Brie - 150gr

De zachte en romige smaak wordt verkregen door de specifieke controle van de kaasmeesters die deze kaasjes volgens traditioneel recept bereiden. Het zuivel is stevig van structuur en de smaak is zacht. De smaak van de Nederlandse camembert is in vergelijking met de traditionele camembert van koemelk zachter van smaak en heerlijk romig.



54025   SMAAKSTERKTE   S

Berloumi - 300gr

Is een type Halloumi kaas, wat zeer populair is in Mediterrane landen en het Midden-Oosten. Deze variant wordt gemaakt in Berlare en is niet zo zout. Wat deze kaas zo speciaal maakt is dat het smeltpunt hoger ligt dan bij andere kazen. Daardoor kan je Berloumi gemakkelijk grillen, frituren of bruin bakken zonder dat hij smelt. Elke 6 weken wordt er een andere kruiding aan de kaas toegevoegd.

86133   SMAAKSTERKTE   S

't Leenhof crottin natuur - 6x135gr

86134   SMAAKSTERKTE   S

't Leenhof crottin gember/paprika - 6x135gr

86135   SMAAKSTERKTE   S

't Leenhof crottin peper - 6x135gr

86136   SMAAKSTERKTE   S

't Leenhof crottin amandel/rozijn - 6x135gr

86137   SMAAKSTERKTE   S

't Leenhof crottin bruschetta - 6x135gr

86138   SMAAKSTERKTE   S

't Leenhof crottin greque - 6x135gr

86139   SMAAKSTERKTE   S

't Leenhof crottin bieslook - 6x135gr

86140   SMAAKSTERKTE   S

't Leenhof crottin tijm/citroen - 6x135gr

86142   SMAAKSTERKTE   S

't Leenhof crottin ras el hanout - 6x135gr

86141   SMAAKSTERKTE   S

't Leenhof crottin honing/violet - 6x135gr

Op geitenboerderij 't Leenhof werkt heel het gezin samen om de lekkerste rauwemelkse geitenkaasjes, dessertjes, ijs, verse kaas, te maken. Elke dag verzorgen ze hun 200 melkgeiten om de beste weidemelk te verkrijgen. En vooral, ze houden het ambachtelijk en puur!



86043   SMAAKSTERKTE   S

Florence Maritime - 1,7kg

Met een fijn laagje gedroogd zeewier net onder de witschimmelkorst geeft deze kaas zichzelf een subtiel oosters tintje.

86040   SMAAKSTERKTE   S

Florence Provence Karditsel bio - 1,7kg

Met een fijn laagje provençalse kruiden net onder de witschimmelkorst geeft Florence zich een subtiel zuiders en exotisch cachet. De smaak van gehooide kruiden op een bedje van veredelde romigheid.

86039   SMAAKSTERKTE   S

Florence Karditsel bio - 1,7kg

De kaaswongel voor Florence wordt met de spaan net als bij Brie de Meaux laagje per laagje handmatig in de kaasvorm geschept. Door die handelwijze is het zuivel mooi gesloten en korrelloos. Florence krijgt door het rijpingsproces een mooie witschimmelkorst. Zacht van smaak in jong rijpingsstadium, krijgt Florence meer smaak en karakter in een latere rijpingsfase als er zich door eiwitafbraak net onder de korst een lopend laagje heeft ontwikkeld.

86123   SMAAKSTERKTE   S

Désiree Karditsel bio - 9X100gr

Désiree is een gerijpt schimmelkaasje van het type St. Marcellin. De korst is typisch gelig en rimpelig. Désiree wordt karaktervoller bij het ouder worden. Het gewicht is dan ook afhankelijk van de rijpingstijd.



86127   SMAAKSTERKTE   B

Kamiel Karditsel - 300gr

Door zijn asgrijze geotrichum korstje lijkt Kamiel misschien de oudste van de familie Karditsel, maar onder zijn vel toont hij zijn ware aard: pure zachtheid en een frizure smaak met melkachtige toetsen. Kortom, een mooi staaltje van Karditsels rijpingskunst.



72056   SMAAKSTERKTE   B

Blanche - 3,5kg

Blanche wordt gemaakt in de Beauvoordse Walhoeve, een kaasboerderij gelegen in het hartje van Veurne- Ambacht, langs de Lovaart. De kaas wordt bereid met verse melk van hun eigen koeien, de koeien worden ook gevoederd met eigen gekweekt voer. Dit geeft als resultaat een heerlijke ambachtelijke kaas van eigen bodem. De witschimmelkaas is zacht en romig maar toch stevig van zuivel en bevat kleine gaatjes.



72054   SMAAKSTERKTE   S

Le Crameu - 1kg

Zachte bebloemde kaas uit Charneux in het land van Herve. De verse volle melk wordt opgehaald in de nabijgelegen boerderijtjes. De kaas heeft een rechthoekige vorm en laat zich makkelijk in rechte stukken snijden. De textuur van de kaas zit tussen een brie en een camembert. De smaak is zacht en romig.

86122   SMAAKSTERKTE   B

Cyriel Karditsel bio - 3X200gr

Cyriel is een gerijpt kaasje met een witschimmelkorst die net als de Morbier uit de Jura middenin het zuivel een fijn laagje voedingshoutschool (cendre) vertoont. Het kaasje rijpt 3 weken om perfect op smaak te komen.



86125   SMAAKSTERKTE   S

Florette Karditsel - 4X260gr

Dit aantrekkelijke en frisse kaasje is het jonge, speelse nichtje van Florence. Door haar dunne laagje honing rond de korst en de mix van kleurrijke, eetbare bloemblaadjes daar bovenop springt ze op iedere kaasschotel meteen in het oog.



86126   SMAAKSTERKTE   B

Mathilde Karditsel - 3X200gr

Al heeft ze heel wat rimpels, ze is en blijft jong van hart en een echte zoetebek. Ze is mooi gerijpt met een subtiel geotrichum korstje dat smelt in de mond. In het midden zit een laagje vijgenconfituur verstopt dat het zuivel subtiel doordringt met de smaak van zoete vijg. Kortom, een hemelse combinatie.

80034   SMAAKSTERKTE   S

Damse peperbrie bio - 1,8kg

De korst is bezet met stukjes verse peper. Het zuivel is zacht en romig. Deze brie is doormidden gesneden en met roomkaas met verse peper belegd.

80047   SMAAKSTERKTE   S

Damse kruidenbrie bio - 1,8kg

De korst van de Damse brie is bezet met groene kruiden. Het zuivel is zacht en romig. Deze brie is doormidden gesneden en met kruidenkaas belegd.



De Damse kaasmakerij is een ambachtelijk producent van biologische kaas. Hij ontstond in 1989 op een eeuwenoude Damse hoeve in de Polders rond Brugge. Om melkoverschotten te valoriseren werd gestart met de productie van kaas.

ZACHTE KAZEN



Camembert buffala - 300gr

Een zeer zacht, smeug, superfris Italiaans kaasje. De frisheid doet denken aan buffelmozzarella. Dit kaasje zal iedereen bekoren op een warme zomerdag bij de aperitief of als lunch met een stukje Frans brood.



Mozzarella Tartufo - 125gr

Buffel mozzarella met kleine stukjes zwarte truffel in het zuivel. Individueel verpakt op wei. Fris, lichtzurig met truffel. Een echt zomerproduct met een feestelijke toets.



Grés Champenois coupe - 900gr

Het witte broertje van Grés de Vosges uit de Champagnestreek is 14 dagen gerijpt. Het zuivel is zacht en geel van kleur. De kaas is verrijkt met room waardoor hij een zachte romige smaak krijgt.



Benedict white bio - 1kg

Deze kloosterkaas is een lijn van 4 kazen geïnspireerd op de traditionele Deense Esrom kaas. Deze kazen werden van origine gemaakt door de monniken van het Esrom Klooster. De kaas heeft een milde maar toch rijke smaak. De kaas heeft vele kleine gaten en is daardoor, wanneer koud, erg makkelijk te snijden.



Benedict smoked bio - 1kg

Deze kloosterkaas wordt zachtjes gerookt over beukenhout crumble. Het ontwikkelt een diepe en evenwichtige smaak van vers gerookte kaas, welke bijzonder goed past bij de romige en zachte textuur van de kaas.



Mozzarella Burrata - 125gr

Burrata is een typische kaasspecialiteit uit Puglia, de streek rond de hak van de laars. In de binnenkant van de mozzarella wordt er verse room toegevoegd. Dit zorgt voor een mooie textuur en extra smaak. Eens geproefd, ben je verkocht!



Regal de Bourgogne à l'ananas - 200gr



Regal de Bourgogne fraise/myrtille - 200gr

Deze verse Brillat-Savarin kaasjes zijn zeer romig en smeug. De toevoegingen zorgen voor een kleurrijk pallet in uw toonbank of op uw kaasschotel.



Brie Roitelet - 3kg

Dit is een Franse roombrie met een mooie witflora korst en een fijne zuivere romige smaak. Deze kaas is ook in Frankrijk een veel gegeten brie.



Coulommiers Dongé lait cru - 400gr

Etienne Dongé richtte de kaasmakerij op in 1930, 3 generaties later maken de 2 kleinzoons deze superieure kazen nog steeds met dezelfde passie en op dezelfde traditionele wijze. Deze AOC kazen worden nog volledig met de hand vervaardigd.



St. Nectaire fermier Dischamps - 1,6kg

Saint-Nectaire wordt gemaakt in 1 van de kleinste AOP gebieden in Europa (1800km²). Dit gebied is gesitueerd op vulkanisch grondgebied (Puy de Dôme, Cantal; Massif du Sancy...). 30.000 koeien zorgen voor de melk van deze (h)eerlijke, smeuge kaas.



Crèmeux de Bourgogne à la truffe - 500gr

Brillat-Savarin was een van de grootste Franse gastronomen aller tijden. Deze gerijpte Brillat-Savarin is gevuld met een laagje truffel Tuber Aestivum Vitt. De combinatie van het romige zuivel met de aardse truffel is zeer geslaagd.



Gratte Paille - 350gr

Dit zachte kaasje wordt gemaakt door de kaasmakerij Rouzaire gelegen in Seine-et-Marne. De kaas rijpt hier tot 10 weken. Deze type Brillat-Savarin wordt verrijkt met room wat hem een aangename textuur geeft.



Camembert Bertrand Père et fils - 250gr

Een echte rauwmelkse camembert gemaakt in Normandië. Het kaasje heeft reeds verschillende prijzen gewonnen op Concours Général Agricole in Parijs.



Camembert Calvados - 150gr

De korst van de camembert wordt verwijderd en het hart van de kaas wordt in calvados gedrenkt, daarna wordt hij bedekt met paneermeel. De buitenkant is vrij scherp van smaak, de binnenkant zacht en smeug. Ook lekker lichtjes opgewarmd! Een typisch winterproduct.



Camembert Calvados - 1kg

De korst van de camembert wordt verwijderd en het hart van de kaas wordt in calvados gedrenkt, daarna wordt hij bedekt met paneermeel. De buitenkant is vrij scherp van smaak, de binnenkant zacht en smeug. Ook lekker lichtjes opgewarmd! Een typisch winterproduct.



Saveur du maquis - 6X300gr

Een verse kaas uit Corsica bedekt met gedroogde Corsicaanse kruiden. Het aroma doet denken aan de Midditerraanse natuur. De kaas rijpt verder terwijl de kruiden het zuivel beschermen, hierdoor ontstaan er schimmelplekjes op de kruiden.



Chource Marbré tomaat - 6x200gr

Een zachte Chource doormidden gesneden en gevuld met een laagje tomaat en kruidenapenade.



Daslookbrie - 1,2kg

Enkel te verkrijgen in het voorjaar!



Walnotenbrie - 1,2kg



Pistachebrie - 1,2kg

Het is een silagevrije kaas of hooimelkkaas uit de Oostenrijkse, Beierse Alpen, wat betekent dat hij zonder gefermenteerd voer wordt geproduceerd. De hooimelk wordt vervoerd naar Frankrijk in Seine-et-Marne waar de brie wordt geproduceerd. Hier worden krokante stukjes walnoten/pistache in het zuivel vermengd. Pistachebrie is enkel tijdens de wintermaanden te krijgen.

GEWASSEN KORST KAZEN



72035
Li p'tit rossè - 180gr
 Biologisch zacht Waals kaasje op basis van rauwe melk. Zijn smaak benadert die van een zachte Herve. Zijn korst bestaat uit een gemengde rijpingsflora, en geeft hem een oranjeachtige kleur met een licht witachtig dons erop. Deze kaas werd in 2000 bekroond met de "Kristallen Haan" op de landbouwbeurs van Libramont.



72001
Vieil Aubel - 1kg
 Een zachte kaas met een gewassen korst die volgens voorvaderlijke principes en methodes ontwikkeld is. Het zuivel is heel smedig en crèmekleurig. De korst bevat een fijne zandkorrel wat een leuke "bite" geeft aan de kaas.



72055
Koppige vent - 2kg
 Een pittige paterskaas van De Beauvoordse Walhoeve. Bij toeval werd de 'Koppige vent' gecreëerd. Doordat de rood-schimmel paterskaas eerst niet het beoogde resultaat bekam, kreeg hij al vlg de bijnaam van 'Koppigaard'. Tijdens het rijpingsproces evolueerde de smaak van de kaas naar extra pittig. De 'koppige vent' was geboren: een kaas met karakter!



55101
Le Herve Vieux Moulin - 200gr
 Dit kaasje uit Herve, bij Luik, wordt nog steeds gemaakt zoals 300 jaar geleden. Dit sterk geurend en smakend kaasje wordt gemaakt van rauwe melk. Het gras zorgt voor de specifieke melk- en dus kaassmaak. Deze stevige kaas past perfect bij lage gistingbieren zoals pils en witbieren zoals Witte van Hoegaarden.



72042
Bruzy - 1kg
 Bruzy wordt gemaakt bij de coöperatieve kaasmakerij Fermière de Méan in Wallonië en wordt geleid door 3 vrienden. 80% van hun coöperatieve boeren zijn bio gecertificeerd. Bruzy wordt gemaakt van dagverse rauwe melk. Deze rood-flora korstkaas wordt gewassen met pekelwater en rijpt minimum 6 weken in vochtige kelders. Hierbij vormt zich een stevige eetbare korst. Enkele van hun kazen worden zelfs geëxporteerd naar de Verenigde Staten.



81018
Livarot Isigny - 500gr
 De Livarot dankt zijn naam aan het gelijknamige stadje in het hartje van Normandië, de Pays d'Auge. Tegenwoordig mag de Livarot alleen nog in het zuiden van de Pays d'Auge worden gemaakt waar de weiden prachtig groen en rijk zijn. Het zuivel is glad, compact, verfijnd en licht elastisch. De geur wordt met de leeftijd krachtiger. De smaak is vol, rijk en krachtig.



89012
Grand Pont L'évêque coupe - 1,5kg
 Deze AOP kaas wordt sinds de 12e eeuw gemaakt in Normandië. De korst is gewassen maar bloemt wit op. Het is een zachte kaas met een volle smaak waarbij je de stal kan ruiken.



79004
Pas de rouge - 2kg
 Halfvaste, smedige roodbacteriekaas uit biologische, rauwe koemelk. Het zuivel is zacht en soepel en bevat geen bewaar- of kleurmiddelen!



79009
Cabriolait - 2kg
 Een biologische geitenkaas met gewassen korst. De textuur is droog en minder vetig maar toch verfijnd. De inwerking van de roodbacterie via de korst zorgt voor een licht hazelnootaroma.



79021
Le Malmedy - 200gr
 Wordt op de boerderij geproduceerd op basis van onbewerkte biologische melk. De kaas wordt op regelmatige basis gewassen met een rode fermentatie en zeezout, wat hem zijn uitzonderlijk karakter en saffraankleurige korst verleent. De smaak is zacht, smedig en geparfumeerd.



81015
Langres coupe - 1,2kg
 Een heerlijke kaas uit de Champagne streek. De korst wordt gedurende 5 weken met pekel gewassen, maar niet gedraaid. De Langres rijpt van buiten naar binnen zodat er een half harde, zeer smaakvolle korst ontstaat en naar het hart van de kaas steeds romiger en frisser wordt. Zijn smaak is vol en rijkelijk.



GEWASSEN KORST KAZEN



79007 SMAAKSTERKTE B

Le Doré de Lathuy bio - 300gr

Zijn saffraangele korst is bedekt met een witte dons, dit getuigt van een degelijke rijping en doet een beetje denken aan Reblochon.

87258 SMAAKSTERKTE S

Red Monastery - 600gr

De Red Monastery is een kaas met een kenmerkende rood-oranje natuurlijke korst. Red Monastery heeft een zijdezachte textuur en heeft een volle, complexe smaak, balancerend tussen de zachtheid van de room en de licht bittere tonen van de smeercultuur.



86202 SMAAKSTERKTE S

Brebirousse - 1kg

Deze pavé (vierkante kaas) heeft een mooie oranje korst met een licht krokante beet wat aangenaam gepaard gaat met het romige soepele zuivel. Kaasmakerij D'Affinois uit Frankrijk is gekend voor zijn microfiltratie. Dit betekent dat de bacteriën uit de rauwe melk worden gefilterd.



88019 SMAAKSTERKTE S

Danbo light 20% - 2kg

De biologische Danbo kaassoorten worden geproduceerd in open kaasvaten geïnspireerd door recepten die al generaties in gebruik zijn. Het gehalte aan vet en eiwit varieert gedurende het jaar en het vereist ervaring en gevoel van de toegewijde mensen in de kaasproductie om het jaar rond de perfecte kwaliteit te leveren. De Danbo 20+ is een light jonge kaas en wordt gekenmerkt door een zachte en soepele structuur met een beperkt aantal vaste gaten. Op de kaas korst zie je de tekenen van het rijpen in rood smeer.



81024 SMAAKSTERKTE S

Munster Fischer fermier - 550gr

Deze munster wordt op de boerderij gemaakt wat de kaas een uitgesproken smaak geeft. Hij rijpt verder in de grotten van Huis Fischer. Zij rijpen al 3 generaties lang op traditionele wijze.



85107 SMAAKSTERKTE S

Bauernstolz - 280gr

Het is een silagevrije kaas of hooimelkkaas uit de Oostenrijkse, Beierse Alpen, wat betekent dat hij zonder gefermenteerd voer wordt geproduceerd. De korst wordt gewassen met roodbacterie. Om de kaas op natuurlijke wijze te beschermen ontwikkelde men een edelschimmel waarmee de korst tijdens de rijping wordt behandeld.

BLAUWSCHIMMEL KAZEN



87264 SMAAKSTERKTE S

Grube Lagret bio - 2kg/8kg

De Grube Lagret 50+ is een goed snijbare maar romige, biologische kaas welke wordt gerijpt in een oude kalkgrot. De luchtvochtigheid en constante temperatuur in de grotten zijn de perfecte omstandigheden voor het rijpen van kaas. De kaas wordt tijdens het rijpen gewassen met rode smeer, een combinatie van pekelwater en roodbacterie. Hierdoor krijgt de kaas een pikante rijpe smaak. De kaas wordt ongeveer voor 30 weken gerijpt in de kalkgrot.



79003 SMAAKSTERKTE S

Pas de bleu - 800gr/2kg

Wordt volgens aloude traditie gemaakt bij de Gentse kaasmakerij Het Hinkelspel. De rauwmelkse biologische kaas rijpt bacteriologisch waardoor er een volle en smeuge smaak ontstaat waarop de schimmel zijn werk kan verderzetten. Na 2 maand wordt de kaas in aluminiumfolie verpakt om de schimmelvorming af te remmen en de korstontwikkeling te beperken. Hoe verder de kaas rijpt, hoe pittiger hij wordt. De kaas is sterk geaderd en heeft een zeer volle smaak.



84027 SMAAKSTERKTE S

Gorgonzola Gran Riserva - 6kg

Deze smeuge Italiaanse delicatessa is afkomstig uit Milaan. Deze schepgorgonzola met groene aders is de blikvanger in uw toonbank! Gebruik hem in uw sauzen, pasta's, pizza's of ovensgerecht.



87261 SMAAKSTERKTE S

Blau Grubé bio - 1,5kg

Deze kaas is met een intense en enigszins scherpe smaak, die wordt afgerond met een zoete nasmaak, een nieuwe smaakervaring!

72018 SMAAKSTERKTE S

Achelse blauwe - 4kg

Een unieke blauwschimmelkaas van koemelk. Bij doorsnede is het net marmar. Deze kaas wordt niet doorprikt maar dankt zijn blauwe adering aan nauwkeurig op elkaar gestapelde wrongel. Tijdens de rijping van 6 maanden wordt het zuivel zacht en slijt de luchtvoeder toe. De kaas heeft voor een blauwschimmelkaas een zeer laag zoutgehalte. Winnaar van verschillende prijzen.



38096 SMAAKSTERKTE S

Blauw Tientje - 4kg

Deze gouda rijpt 2 maand en wordt geprikt met blauwschimmel, de blauwe aders in het zuivel geven een zachte schimmelsmaak. De naam refereert naar de kleur van de vroegere 10 gulden biljetten.



87260 SMAAKSTERKTE S

Korenbloem bio - 3kg

De Blauwe Korenbloem is een zachte, romige en milde blauwader kaas. Door zijn toegankelijkheid een allemans vriendje. De Blauwe Korenbloem wordt namelijk nog met de hand gemaakt. Deze kaas wordt geproduceerd in 400 liter kaasvaten waar de melk met de hand wordt geroerd.

- 68101 S
Puur appel-peer - 1L
- 68102 S
Puur appel-rode biet - 1L
- 68103 S
Puur appel-gember - 1L
- 68104 S
Puur appel-citroen - 1L
- 68105 S
Puur appel red-love 1L
- 68106 S
Puur appel-vlierbloesem 1L



Puur is ambachtelijk appelsap rechtstreeks van de boomgaard. De familie Notelsteirs maakt verschillende sappen van hun eigen appels. Hun boomgaard is gelegen in Broechem waar ze enkele jaren geleden geteisterd werden door een vernielende storm. Hierdoor zijn ze van hun beschadigde oogst appelsap gaan maken.

- 57125 S
Torta de aceita Sevilla sinaas - 180gr
- 57126 S
Torta de aceita Sevilla kruiden - 180gr



'Olietaar' wordt bereid in Andalusië. Het is niet te omschrijven als taart maar eerder een heel fijne, krokante koek. Deze koekjes zijn heerlijk bij de kaas en als tapas. Sinaas: goede begeleider bij geitenkaas en blauwschimmelkazen. Kruiden: goede begeleider voor alle soorten kaas.

- 57081 S
Toast for cheese abrikozen, pistache, zonnebloemzaad 6x100gr
- 57082 S
Toast for cheese kweeperen, pecannoten, maanzaad 6x100gr
- 57085 S
Toast for cheese dadels, hazelnoten, pompoenpitten 6x100gr
- 57080 S
Toast for cheese kers amandel, lijnzaad 6x100gr



Lekker krokante koekjes die bij elk type kaas gegeten kunnen worden. Abrikozen: bij geitenkazen. Dadels: bij zachte witte kazen. Kersen: bij blauwschimmel kazen



- 21038 S
Klaartjes kaas koekjes - 95gr
Krokante bladerdeegkoekjes gemaakt met Klaartjes Kaas perfect oud!



- 98052 S
Kaasvlaggetjes blanco - 100 stuks
Kaasvlaggetjes om uw verschillende kazen aan te duiden!

- 98013 S
Kaasbladeren groen en bruin - 100 stuks
Kaasbladeren om uw kaasshotel mee te decoreren!

DE WILDE — Kaasrijperij —

Hoogkamerstraat 22
9100 Sint-Niklaas
03 766 17 99

info@dewilde-zuivel.be
www.dewilde-zuivel.be