

Van het seizoen

Een selectie van kazen die het goed doen bij een winters kaasplankje.

Heb je vragen over het assortiment of ben je op zoek naar een bepaald product? Neem dan contact op met je accountmanager of onze verkoopbinnendienst.

Couronne de Touraine

Franse zacht gerijpte geitenkaas uit de Loire met een lichte korst, die bedekt wordt met een dun laagje as (houtschool). Het aroma en smaak is aards met paddenstoelen en kruidig met tonen van mineralen, zuurtje en zilt waarbij de kaas romig en zacht blijft.

Productinformatie

Artikelnummer	1116
Gewicht	170 gram
Herkomst	Frankrijk
Melksoort	Geitenmelk
Allergenen	Melk, lactose
Smaak	Ziltig/romig/kruidig
Eetbare korst	Ja
Rauwe melk	Ja
Vetgehalte	45+



Rotterdamsche Oude

De kaas is vol en romig en heeft lichte kristalvorming die een knispertje in de mond veroorzaakt. De Rotterdamsche Oude van 55 weken oud heeft een iets donkerder zuivel dan de 36 weken oud. De smaken zijn uitgesproken robuust en krachtig. De heerlijke kristallen zijn duidelijk herkenbaar.

Productinformatie

Artikelnummer	1084
Herkomst	Nederland
Melksoort	Koemelk
Merk	De Rotterdamsche Oude
Biologische kaas	Nee
Allergenen	Melk, lactose
Smaak	Ziltig /Pikant/ Romig/ Robuust
Eetbare korst	Nee
Rauwe melk	Nee
Vegetarische kaas	Nee
Vetgehalte	48+



Hollandse blauwe geitenkaas, Bastiaansen

Bastiaansen in Molenschot (Noord-Brabant) maakt hier een grote range kaasspecialiteiten. Zo ook deze Goudse stijl kaas van biologische gepasteuriseerde geitenmelk.

Bastiaansen gebruikt een niet-dierlijk stremsel (microbieel). Na twee maanden rijping verlaten de kazen het pakhuis van Bastiaansen om nog twee maanden verder te rijpen. Dan ontwikkelt de kaas zich van vrij neutraal en bijna nietszeggend naar crispy, licht zoetig met aardse tonen.

Productinformatie

Artikelnummer	920
Herkomst	Nederland
Melksoort	Gepasteuriseerde koemelk
Biologische kaas	Nee
Smaak	Mild, licht zoetig
Allergenen	Melk
Eetbare korst	Nee
Rauwe melk	Nee
Vegetarische kaas	Nee
Vetgehalte	48+



Comté reserve

Comté is de meest gegeten kaas in Frankrijk. Een unieke bergkaas die tot wel 40 kilo kan wegen. Kenmerkend is de verfijnde, intens rijke smaak. Nootachtig met een aangenaam, romig karakter. Een perfecte dessertkaas, maar ook lekker op brood of als smeltkaas in fondue of als gratin.

Productinformatie

Artikelnummer	1028
Herkomst	Frankrijk
Melksoort	Koemelk
Merk	Merkloos
Biologische kaas	Nee
Allergenen	Melk, lactose
Eetbare korst	Nee
Rauwe melk	Ja
Vegetarische kaas	Nee
Vetgehalte	45+
Smaak	Aromatisch/romig/zoetig/nootachtig



Pikante Friese Ooister schapenkaas

De oorsprong van Friese Ooister ligt in Hilaard. Dit rustieke dorp ligt in 'De Greidhoeke', het groene hart van Fryslân tussen de vijf Elfsteden steden Leeuwarden, Franeker, Bolsward en Sneek. Gras groeit in dit gebied ruimschoots op de zware zeelei. Vandaar dat hier al van oudsher melkvee wordt gehouden. In een voor 'De Greidhoeke' kenmerkende stelpboerderij zorgt schaapherder Chris de Jong met heel z'n hart voor een kudde van 500 melkschapen. De schapen zijn van het Franse Lacaune ras. Dit is een sterk schaap met een goede gezondheid die makkelijk veel melk produceert. Deze schapenmelk heeft een hoog vetgehalte, is rijk aan eiwit en iets zoet van smaak.

Van de zachte en zuivere schapenmelk wordt in een kleinschalige kaasmakerij de Friese Ooister gemaakt. Schapenkaas met een pittige en toch romige smaak. Ondanks de 'gevoerde leeftijd' heeft de kaas niets verloren aan smedigheid. De melk is eiwitrijk met een hoog vetgehalte, doordat de Lacaune schapen gras eten van de rijke, zware Friese klei.

Productinformatie

Artikelnummer	860
Herkomst	Nederland
Melksoort	Schapenmelk
Biologische kaas	Nee
Smaak	Pikant/kruidig
Allergenen	Melk, Lactose
Eetbare korst	Nee
Rauwe melk	Nee
Vegetarische kaas	Nee
Vetgehalte	50+



Twentse bunkerkaas bunkerbloos

Diep verscholen in de Twentse natuur rijpt de Twentse Bunkerbloos in een met grond bedekte bunker. Hier ontwikkelt deze best beschermde kaas van Nederland tijdens een uniek rijpingsproces een rossige oranjeachtige gloed én zijn uitgesproken authentieke smaak. Deze kaas is gemaakt van extra romige melk van de Montbéliarde koe. Gewassen korstkaas zonder kleurstoffen en bereid met vegetarisch stremsel. De kaas heeft verfijnde nootaccenten en een kenmerkende pittige nasmaak.

Productinformatie

Artikelnummer	1121
Gewicht	14 kilo
Herkomst	Nederland
Melksoort	Koemelk
Biologische kaas	Nee
Smaak	Aromatisch/kruidig
Allergenen	Lactose, Melk
Eetbare korst	Nee
Rauwe melk	Nee
Vegetarische kaas	Ja
Vetgehalte	50+



Twentse bunker geitenkaas

De Twentse Bunkerkaas gemaakt van geitenmelk wordt ook in perfectie gerijpt in voormalige munitie bunkers in het Twentse Daarle. Aangenaam pikant zonder aan romigheid in te boeten en met een intens zuivere, pure smaak.

Productinformatie

Artikelnummer	903
Herkomst	Nederland
Melksoort	Geitenmelk
Smaak	Pikant/ nootachtig
Biologische kaas	Nee
Allergenen	Ei, melk, lactose
Eetbare korst	Nee
Rauwe melk	Nee
Vegetarische kaas	Ja
Vetgehalte	50+



Kaas met eekhoortjesbrood & truffel

Gemaakt door boer Slob uit Giessenburg. In de polder van Giessenburg maakt familie Slob op hun boerderij al decennia lang de lekkerste kaas volgens een uniek recept.

In 1984 begon Cees Slob op de toenmalig locatie aan de Bovenkerkseweg met de productie van kaas en zuivel van de melk gemolken door zijn vader en zijn broers Fokke en Anne.

Ondertussen is het bedrijf in 2012 verhuisd en worden er zo'n 25 verschillende soorten kaas gemaakt. Zoals de boerenkaas met eekhoortjesbrood en truffel. Deze kaas staat bekend om zijn boterzachte zuivel, wat heerlijk is in combinatie met verschillende smaken zoals deze prachtige winterse boerderij kaas met eekhoortjesbrood & Truffel.

Productinformatie

Artikelnummer	779
Herkomst	Nederland
Melksoort	Koemelk
Biologische kaas	Nee
Allergenen	Melk, lactose
Eetbare korst	Nee
Rauwe melk	Nee
Vegetarische kaas	Ja
Vetgehalte	50+
Smaak	Fris, romig en aromatische aardse smaken



Etivaz AOP

Een harde rauwmelkse zomerkaas. Hij wordt gemaakt van mei tot oktober in meer dan 100 alpenweiden in de Vaud. Deze kaas heeft een uitgesproken kruidig-fruitige smaak met een licht nootachtige toets. Smaakverschillen zijn afhankelijk van het voer van de koeien dat varieert van alm tot alm. Zijn deeg is ivoorkeurig tot lichtgeel en de wielen wegen tussen 15 en 35 kilogram. Deze kaas wordt tussen 5 en 13 maanden gerijpt en kan heel lang worden bewaard.

Het AOP-label of Appellation d'Origine Protégée (Beschermde Oorsprongsbenaming) garandeert niet alleen de geografische herkomst van de kaas, maar ook de onberispelijke kwaliteit.

Productinformatie

Artikelnummer	855
Label	AOP
Herkomst	Frankrijk
Melksoort	Koemelk
Biologische kaas	Nee
Smaak	Kruidig, fruitig/licht nootachtig
Allergenen	Melk, lactose
Eetbare korst	Nee
Rauwe melk	Ja
Vegetarische kaas	Nee
Vetgehalte	45+

**Appenzeller**

In het kanton Appenzell wordt deze unieke kaas nog altijd volgens traditioneel recept bereid. Tijdens de rijping wordt de kaas ingewreven met een mysterieus kruidenmengsel, waarvan de samenstelling slechts bij enkele oudere kaasmakers bekend is.

De Appenzeller heeft een uniek smaakprofiel: romig in de mond en tegelijk met een intense kruidigheid. Lekker vettig, zoals het een goede Zwitserse kaas betaamt. Appenzeller is er in verschillende leeftijden en wordt naar mate deze verder rijpt steeds pittiger. Van origine wordt Appenzeller veel gebruikt als smaakmaker in de fondue of als smeltkaas in lokale gerechten. Het is echter ook bij uitstek een verrassende aanvulling op ieder kaasplateau.

Productinformatie

Artikelnummer	1077
Gewicht	1,5 kilo
Herkomst	Zwitserland
Melksoort	Koemelk
Biologische kaas	Nee
Smaak	Romig/kruidig
Allergenen	Melk, lactose
Eetbare korst	Nee
Rauwe melk	Ja
Vegetarische kaas	Nee
Vetgehalte	48+



since 1899

Driessen Food

La Tur

De naam van dit voortreffelijke kaasje uit gemengde melk betekent letterlijk 'de toren'. Een intens romige verwennerij met een onweerstaanbaar delicaat karakter.

Productinformatie

Artikelnummer	840
Gewicht	250 gram
Herkomst	Italië
Melksoort	Koemelk/Geitenmelk/Schape melk
Biologische kaas	Nee
Smaak	Romig
Allergenen	Melk, lactose
Eetbare korst	Ja
Rauwe melk	Nee
Vegetarische kaas	Nee
Vetgehalte	50+



Vacherin mont d'Or

Een bijzondere seizoenskaas uit het Frans-Zwitsers grensgebied. Deze lepelbaar zachte kaas wordt gerijpt in een ring van sparrenhout en ontwikkelt daardoor een vol, cederachtig aroma. Vacherin mont d'Or wordt alleen geproduceerd van augustus tot maart.

Productinformatie

Artikelnummer	897
Gewicht	450 gram
Herkomst	Frankrijk
Melksoort	Koemelk
Biologische kaas	Nee
Smaak	Aromatisch/romig/nootachtig
Allergenen	Melk, lactose
Eetbare korst	Nee
Rauwe melk	Ja
Vegetarische kaas	Nee
Vetgehalte	45+



Brie de Meaux

Brie de Meaux, vernoemd naar het gelijknamige dorp op het Île-de-France, heeft een eeuwenoude historie die mogelijk terug gaat tot de 7de eeuw. Na een relatief korte rijping van vier weken heeft deze zachte kaas uit rauwe melk een donzige korst waar, naar mate de kaas langer rijpt, wat rode of oranje plekje op kunnen verschijnen. De smaak is vol doch delicaat en is rijk aan nootachtige nuances. De Fransen kennen geen twijfel: volgens hun is dit de onbetwiste Koning der Kazen!

Productinformatie

Artikelnummer	857
Gewicht	3 kilo
Herkomst	Frankrijk
Melksoort	Koemelk
Biologische kaas	Nee
Smaak	Ziltig/pikant/aromatisch/romig
Allergenen	Melk, lactose
Rauwe melk	Ja
Vegetarische kaas	Nee

**Blu 61**

In 2011 ontwikkelde Antonio Carpenedo samen met zijn twee zoons de Blu '61: een hommage aan zijn trouwjaar en kaas in het algemeen. De populariteit van deze unieke kaas nam al snel een vlucht en is op het moment één van de meest gewilde blauwader kazen van Italië. Blu '61 is een uiterst vernuftige kaas die gemaakt wordt uit volle, gepasteuriseerde koemelk.

De kaas wordt tijdens de rijping behandeld met Passito en na zestig dagen afgetopt met in Passito gedrenkte veenbessen (cranberries). Het zuivel is vrij vochtig en zacht en die zachtheid neemt toe naarmate de kaas verder rijpt. De krokante structuur die de veenbessen meegeven zorgen voor een bijzondere sensatie in de mond. De smaak is licht pikant, maar vooral zoet en intens fruitig met tonen van kersen. Blu '61 is bij uitstek een dessertkaas en kan door het weelderige gebruik van Passito niet zomaar met elke wijn gecombineerd worden.

Productinformatie

Artikelnummer	1027
Gewicht	2,3 kilo
Herkomst	Italië
Melksoort	Koemelk
Biologische kaas	Nee
Smaak	Pikant/zoetig
Allergenen	Melk, lactose
Eetbare korst	Ja
Rauwe melk	Nee
Vegetarische kaas	Nee
Vetgehalte	45+

