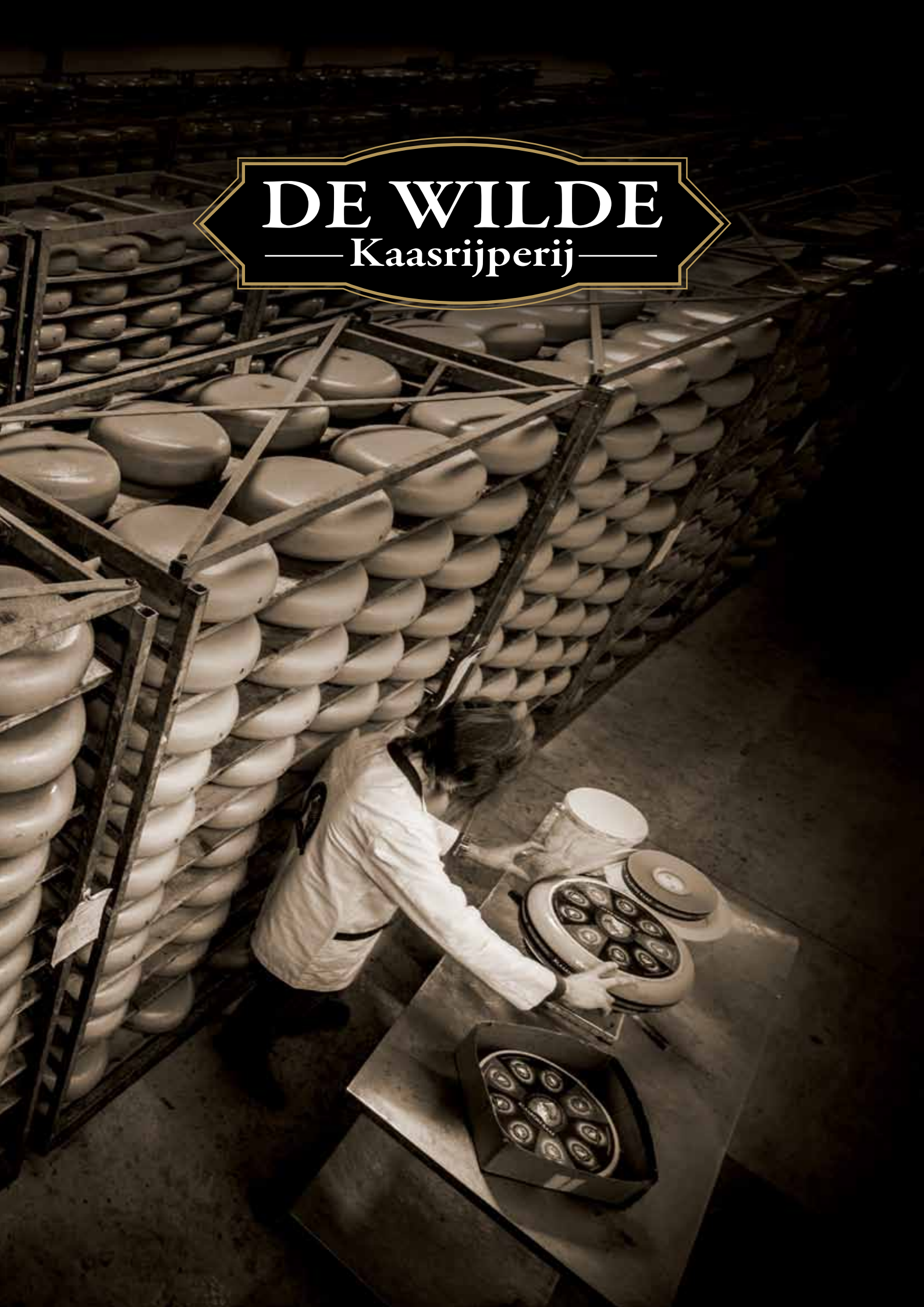

DE WILDE
Kaasrijperij

Al 4 generaties lang
échte kaasliefhebbers.

Voorwoord

Het is een dagelijkse uitdaging om onze klanten te voorzien van de beste kwaliteit, goede prijzen en een uitstekende service. Deze filosofie willen we constant nastreven! Wij staan dan ook voor 100% achter onze business en producten. Dit enthousiasme en onze kennis dragen wij graag over aan U. Want kaas is een ambacht die niet vergeten mag worden!

Hoe dragen wij enthousiasme en kennis over?

- We bieden een ruim assortiment zuivel en kazen aan (constant in stock).
- We blijven op zoek naar vernieuwende, kwaliteitsvolle kazen over heel Europa.
- Mooie promoties aanbieden om onze klanten de kans te geven te concurreren tegen de grote etablissementen.
- Elke week gaan we op zoek naar een uniek 'Kaasje van de week' .
- Productfiches en affiches in onze huisstijl van de minder gekende kazen.
- Degustaties en proeverijen bij onze klanten en op evenementen.
- Een wekelijkse mailing versturen naar onze klanten om hen te blijven informeren over nieuwigheden, acties, promoties, …
- Onze kaasmeester affineert en behandelt ons huismerk Klaartjes Kaas met ambacht, zodat wij steeds topkwaliteit kunnen voorleggen.
- We ondersteunen onze producten van Klaartje met acties, tips, recepten, reclame, degustaties, banners...

Ons 2de huismerk 'Berkenhof' staat voor echte boerenboter en scharreleieren in kleinverpakking die niet terug te vinden zijn in de grootwarenhuizen.

Met deze catalogus willen wij onze kennis aan u overbrengen en u verleiden met tal van (h)eerlijke kazen.

Onderscheidt uzelf en inspireer uw klanten.

Consumententrends zijn continu in verandering. Marketing wordt hierdoor steeds een belangrijkere tool in de bedrijfsvoering. Toch zien velen dit nog vaak als kostenpost in plaats van een investering naar verdere groei. In deze tijd van veranderingen moet men zich nadrukkelijk onderscheiden door service, kwaliteit, specialiteiten, diversiteit,…

Door de vele verandering wordt de consument steeds nieuwsgieriger, men wil ideeën opdoen en heeft een "inspirator" nodig. Een vakspecialist kan zo'n inspirator zijn als hij daar juist op inspeelt. Geef uw klanten gevraagd en ongevraagd advies en ideeën voor bijvoorbeeld recepten of bereidingswijzen. Gebruik uw winkel "slim" om ideeën te promoten aan de hand van posters, flyers, demo's, powerpoints… Draag het actief uit, niet enkel om te laten horen dat u er bent maar vooral om te laten zien wat u aanbiedt en hoe u op de behoeften van uw klant kan inspelen.

Draag uw enthousiasme en kennis over naar de klant, zo bent u echt een meerwaarde!

DE WILDE
Kaasrijperij

DE WILDE
Kaasrijperij

Hoogkamerstraat 22
9100 Sint-Niklaas
03 766 17 99

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

Inhoud

Klaartjes Kaas 6

Harde kazen 10

Zachte kazen 37

Gewassen korstkazen 53

Blauwgeaderde kazen 58

Kleine kazen 64

Gouda's 74

Light kazen 88

Biokazen 96

Lactosevrije kazen 100

S in stock B op bestelling P gepasteuriseerd LC rauwe melk

KLAARTJES KAAS EXTRA OUD MET ZWARTE KORST

Dit paradepaardje rijpt langer
dan 1 jaar in onze rijperij waar de
luchtvochtigheid tussen 70 à 80% bedraagt.
Een ambachtelijke smaakbom.

De typische smaak van Klaartjes Kaas wordt 50% verkregen door de Noord-Hollandse melk, afkomstig van de lichte, zilte weidegebieden en 50% door de langzame, ambachtelijke rijping op Wase bodem. Het samenspel van oude kaasplanken, rijk aan kaasculturen en een constante beheersing van luchtvochtigheid en temperatuur zorgen voor een alom geroemd topniveau. Tijdens deze traditionele rijping worden de kazen nog steeds met de hand gedraaid. Hierdoor ondergaan ze een extra controle wat een superieure kwaliteit garandeert. Na een rijpingsperiode van 5 à 6 maanden en een goedkeuring van onze kaasmeester krijgen de kazen het etiket 'pittig belegen' mee. Na 12 maanden rijping en keuring krijgt de kaas het label van 'perfect oud'. Zijn constante kwaliteit, de gemakkelijke houdbaarheid en zijn onbeperkte gebruiksmogelijkheden, maken van Klaartjes Kaas een smakelijk beleg op de boterham en een ideaal ingrediënt voor tal van gerechten. In een voedingsmarkt waarbij globalisatie en eenheidsworst steeds meer terrein winnen, is de opkomst van streekproducten een verheugende ontwikkeling.

Al meer dan honderd jaar doen de veehouders en kaasmeesters hun best om de lekkerste kaas te maken; uniek in smaak en smedigheid. De beste zijn dat doe je niet alleen, dat doe je samen. Smaakvolle en eerlijke producten genieten de voorkeur van onze bewuste klanten en consumenten. In 1612 werd in het gebied boven Purmerend een binnenzee drooggelegd, iets wat voor die tijd nog nooit was gebeurd in Nederland. Er ontstond een uniek gebied: de Beemsterpolder. Een schitterende streek die eeuwen geleden door mensenhanden is gecreëerd en nu de voedingsbodem vormt voor het rijke gras waar onze koeien de beste melk van Nederland van maken. Op die vruchtbare bodem van blauwe zeeklei, vier meter onder de zeespiegel, grazen nu de koeien die de melk leveren waarvan de CONO-kazen worden gemaakt. In 1999 is de Beemsterpolder uitgeroepen tot UNESCO werelderfgoed. CONO Kaasmakers bestaat al meer dan honderd jaar en heeft altijd op een bewuste manier kaas gemaakt. Zij zijn veertig jaar geleden niet meegegaan in de trend van sneller en goedkoper kaas maken, omdat daarmee smaakvervlakking op de loer ligt. Daarom maken zij nog kaas op de traditionele, langzame manier met respect voor de traditionele bereiding en met ambachtelijke elementen. Wat goed is, kost nu eenmaal tijd en moeite.

Omdat Noord-Holland vroeger zee was, is het gras mals en voedzaam. Waardoor de Noord-Hollandse melk lekker vol en romig is en Noord-Hollandse Gouda een heerlijk rijke smaak heeft. En alleen die kazen, zeg maar de lekkerste, hebben recht op het Rode Zegel. De bijzondere smaak van Noord-Hollandse kaas ontstaat al bij de bron: het gras. De zilte grond en de altijd aanwezige zeewind zijn een ideale voedingsbodem voor mals gras. Dit levert superieure melk op. Natuurlijk met een zilt tintje, waardoor de kaas later minder gezout hoeft te worden. Hierdoor kan Noord-Hollandse kaas uitblinken in romigheid! Ook logisch dus dat Noord-Hollandse Kaas daarom officieel beschermd is. Met strenge regels: gemaakt in Noord-Holland van uitsluitend Noord-Hollandse melk, volgens oud Noord-Hollandse traditie. Deze kwaliteitsbeoordeling is vergelijkbaar met het beroemde Franse A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée).

Klaartjes Kaas

S P

ROMIG JONG CONO 13 EN 16KG

Dankt zijn karakteristieke smaak aan de Beemsterpolder. De vruchtbare bodem van blauw zeeklei ligt 4 meter onder de zeespiegel en vormt nu de voedingsbodem voor het rijke gras waar de koeien de beste melk van Nederland maken. Nadien rijpt hij 5 weken verder in onze geconditioneerde kaasrijperij. U herkent onze jongste telg aan het olijfgroene bandje.

S P

JONG BELEGEN CONO 13 EN 16KG

Een interessante variant voor consumenten, en zelfs bepaalde regio's, die de uitgesproken smaak van belegen minder weten te appreciëren. De jong belegen variant rijpt 3 maand in onze rijpingskamer en wordt met zorg behandeld en gedraaid door onze kaasmeester.

S P

PITTIG BELEGEN CONO 13 EN 16KG

De belegen die op onze eigen Waaslandse bodem 5 maand de tijd neemt om een heerlijke pittige smaak te bekomen. We geven hem het label "pittig belegen" en is ongetwijfeld een delicatesse. Hij is te onderscheiden dankzij zijn romige textuur en zijn lange nasmaak. U herkent "pittig belegen" aan het auberginekleurig bandje.

S P

EXTRA BELEGEN CONO 13 EN 16KG

Hij arriveert piepjong rechtstreeks vanuit Noord-Holland om daarna enkele maanden op houten planken in onze rijpingskamer te rusten. Onze kaasmeester keurt hem tot "extra belegen" na 7 maanden intensieve zorg.

Klaartjes Kaas

S P

PERFECT OUDE CONO 12KG

Nadat de Cono-kaas met zorg bereid werd in de kaasmakerij, rijpt hij in onze eigen ambachtelijke rijperij in alle rust op 10 tot 30 jaar oude houten planken, die natuurlijke harsen bevatten. Na 12 maand van intensief onderhoud door onze kaasmeester krijgen de wielen het label en banderol van "perfect oud". Tijdens zijn rijping heeft de kaas meer vocht verloren en is dus harder van textuur maar smaakt daarentegen niet zouter en blijft zijn romigheid bewaren!

S P

BROKKEL CONO 12KG

De oudste variant laten wij rustig op smaak en de juiste textuur komen in onze kaasrijperij. Hij vormt tijdens de rijping natuurlijke zoutkristallen die u duidelijk terug vindt in het zuivel. Na 3 jaar onderhoud krijgt hij van onze kaasmeester het label "brokkel".

S P

JONG CAMPINA 13 EN 16KG

De Rood Zegel Gouda's worden geproduceerd van melk van koeien die grazen op een uniek stuk grond: de ingepolderde weiden achter de dijken in Noord-Holland. Het gras dat op de jonge zeeklei groeit vormt een unieke voedingsbodem. Na de bereiding in de kaasmakerij rijpen wij hem 5 weken verder in de rijperij.

S P

BELEGEN CAMPINA 16KG

De kaas wordt reeds eeuwenlang volgens oorspronkelijke receptuur en met vakmanschap gemaakt. Rood zegel garandeert een kwalitatieve, romige en karaktervolle kaas. Dankzij de ambachtelijke rijping in onze rijpingskamer krijgt de kaas steeds een vollere en intensere smaak. Na 4 maand onderhoud wordt hij tot belegen gelabeld.

TOMME DU LARZAC - 3KG

Een harde,
jonge schapenkaas
met een heerlijke
romige smaak.

harde kazen

S P

ABBAYE LE PÈRE SAINTOIS 2.3KG
Een Waalse halfharde kaas die nog steeds in de abdij wordt gemaakt volgens aloude traditie. De smaak is zacht en smeuïg.

B P

ABBAYE STE. MÈRE 2KG
Een halfharde abdijkaas afkomstig uit Normandië van het geprezen merk Isigny. De kaas is gewassen in trappistbier en rijpt 60 dagen verder. Hij smaakt zacht, romig en licht zoutig. Wordt ook Saint Paulin genoemd.

S P

AFFLIGEMKAAS 2KG
Een halfharde abdijkaas afkomstig uit Affligem (tussen Brussel en Aalst). De korst is oranje gewassen wat de smaak pittiger maakt met een noten nasmaak. Lekker tussen de boterham of bij het aperitief.

S LC

APPENZELLER SUISSE 7KG
Deze wielen worden gewassen met pekel en een kruidenmengeling, nadien rijpen ze min. 3 maand. Door de wasbeurt krijgt de kaas een heerlijk fruitige, volle, rijpe en pittige smaak. Deze smaakbom is heerlijk bij uw aperitief en wordt ook dikwijls in de keuken gebruikt.

harde kazen

S LC

BEAUFORT ÉTÉ 40KG

Afkomstig uit de Haute-Savoie waar het Tarentaise-vee op de alpenweiden op 1500m hoogte graast. Het vee mag maar enkele liters per jaar produceren, vandaar zijn schaarsheid. De kruiden en bloemen die deze koeien grazen, geven een aparte kruidige smaak aan de melk. Deze AOP kaas heeft een dunne, gladde, bruine korst en het zuivel lijkt op dat van Gruyère. De wielen rijpen 1 jaar in kelders en zijn vanaf september te verkrijgen (versneden in punten van ± 3 kg).

S P

BEL PAESE 2.2KG

Een halfharde kaas uit Lombardije ontwikkeld door de familie Galbani. Het zuivel is licht geel met enkele kleine gaatjes, de korst is dun en glanzend. De kaas ruikt naar melk en boter, hij smaakt ook boterachtig met een kruidige toets. Het is een zeer goede smeltkaas omdat hij niet taai wordt. Deze Italiaan rijpt 6 tot 8 weken.

S P

BETHMALE CHÈVRE 3.7KG

Een harde geitenkaas uit het oosten van de Pyreneeën. De naam Bethmale verwijst naar de vallei waar de kaas wordt geproduceerd. De korst is gewassen waardoor het een oranjeroze kleur krijgt. De smaak is vol, romig, met een toets van noten en bloemen.

B LC

BETHMALE VACHE 3.7KG

Een harde rauwmelkse uit het oosten van de Pyreneeën. De naam Bethmale verwijst naar de vallei waar de kaas wordt geproduceerd. De korst is gewassen waardoor het een oranjeroze kleur krijgt. Het zuivel is ivoorwit tot lichtgeel, afhankelijk van het seizoen, met enkele kleine gaatjes. Hij smaakt vol, romig, met een toets van noten, gras, paddenstoelen en hout.

harde kazen

B P

BREBIS AGOUR OSSAU-IRATY A L'ESPELETTE 4.5KG
Deze AOP kaas is geborsteld met puree van rode pepertjes, Espelette een Franse pepersoort, wat de korst een mooie donkeroranje kleur geeft. De kaas affineert 4 maand in het Baskenland. De smaak is zeer karakteristiek en vol. Een zeer lekkere aperitiefkaas bij een glaasje sterke rode wijn.

S P

BRIGAND 2.5KG
Een halfharde kaas met rode korst, deze is verkregen door de Brevibacterium limens roodbacterie. De naam van de kaas en het Brigandbier is afgeleid van de Fransen die in 1798 Ingelmunster bezetten, zij werden 'Brigands' genoemd omdat zij leefden op zwaar bier en aardappelen. Deze streekkaas uit de westhoek heeft 6 weken gerijpt. Hij heeft een lichtpittige smaak.

S P

BRUGS BROODJE APERO 2.5KG
Een broodkaas met een zachte, romige smaak en een gul karakter. Hij heeft een mooie witte natuurkorst. Aan dit Broodje werden mosterdzaadjes en fenegriekzaadjes toegevoegd. Fenegriek is een kruid dat gekend staat om zijn positieve, gezonde eigenschappen zoals goed voor de spijsvertering, cholesterolverlagend, enz. Het heeft een specifieke nootsmaak en gaat zeer goed samen met de mosterdzaadjes. Een echte aperokaas.

S P

BRUGS BROODJE CLASSIC 2.5KG
Een broodkaas met een zachte, romige smaak en een gul karakter. Hij heeft een mooie witte natuurkorst. Ideaal als broodbeleg.

harde kazen

S P

BRUGGE BIERKAAS 3KG

De kaas is geaffineerd in Rodenbach oud-bruin bier. Het zurige van het bier vermengt zich op sublieme wijze via de korst met het romig-pikante van de kaas. De kaas geeft de geur en smaak weer van het Rodenbach bier. Wanneer u deze kaas degusteert mag een glas Rodenbach uiteraard niet ontbreken.

S P

BRUGGE ABDIJKAAS PATER 2.2KG

De abdijkaas heeft een oranje korstkleur met een zachte, romige smaak en evenwichtig karakter. Het is een kaas die iedereen lust. Hij rijpt minstens 5 weken.

S P

BRUGGE ABDIJKAAS PRIOR 2.2KG

De korst is bordeauxkleurig en smaakt intenser maar blijft romig zacht. Hij rijpt minstens 6 weken in vochtige kelders waardoor hij een rijkere smaak krijgt.

S P

BRUGGE ABDIJKAAS ABT 2.2KG

Heeft de meest uitgesproken smaak van de drie Brugge Abdijkazen. Het is een typische abdijkaas met donkerbruine korst en een pittige, romige smaak. De rijpingsduur van de Abt is 8 weken.

harde kazen

S P

CHAVROUX COUPE 2KG

Een halfharde kaas met enkele kleine gaatjes in het witte zuivel. De smaak is zacht en fris.

S P

CHEDDAR BLACK 2.2KG

Cheddar stamt al uit de 16de eeuw. Zijn naam is zoals brie en camembert, niet beschermd en kan dus overal gemaakt worden. Deze traditionele Cheddar heeft een AOP label gekregen en is dus steeds afkomstig uit de West Country.

S P

CHEDDAR BLOK KORSTLOOS 3KG

Deze blok is ideaal te gebruiken in de keuken, voornamelijk als smeltkaas. Cheddar is pittig en geel-oranje van kleur.

B P

CHEDDAR MET BIER 2.3KG

Cheddar met toevoeging van Guinness bier in het zuivel. Dit geeft een gemarmerde structuur van het zuivel, oogt zeer mooi op de kaasplank en de kaastoog. De kaas heeft een bruine paraffinekorst.

harde kazen

S P

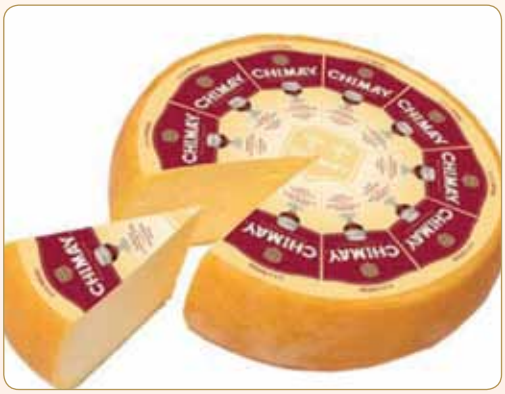
CHEDDAR APPEL EN KANEEL 1.4KG

Cheddar met toevoeging van appel, kaneel en rozijnen in het zuivel. De combinatie van de zoute cheddar met het zoete fruit en kaneel is zeer geslaagd. Het is een echte dessertkaas.

B P

CHEDDAR CRANBERRY 1.1KG

Cheddar met toevoeging van veenbessen in het zuivel. De combinatie van de zoute cheddar met het zoete fruit is zeer geslaagd. Het is een echte dessertkaas.



S P

CHIMAY MET BIER 2.2KG

Romige, halfharde kaas uit Wallonië waar hij nog steeds op de abdij wordt gemaakt en met Chimay trappistenbier wordt gewassen. Deze kaas heeft een fruitige smaak met aroma's van perzik en abrikoos, met een licht bittere noot en hopsmaak. De kaas ligt 4 weken in de rijpingskelders.

S P

CHIMAY CLASSIQUE 2KG

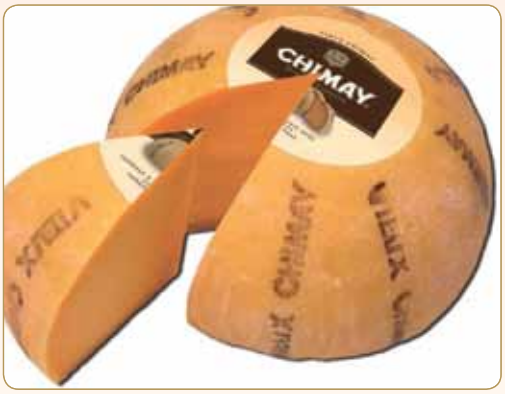
Authentieke, halfharde abdijkaas op basis van verse en romige melk uit Wallonië. Zijn zachtheid en smeuïgheid maken van deze kaas een uitstekend product. De korst is natuurlijk en het zuivel heeft een melkachtige geur. De Classique rijpt 4 weken in de rijpingskelders.

harde kazen

B P

CHIMAY GRAND CRU 2KG

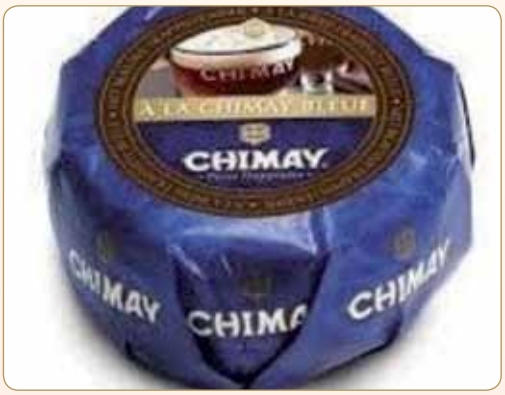
Het is de verse melk uit Wallonië die de kaas zijn volle en tegelijk zachte smaak geeft. Na zes weken artisanale rijping krijgt de kaas zijn volle karakter. De korst is donkerder dan die van de Classique en smaakt iets intenser.



S P

CHIMAY OUD 2.2KG

Harde kaas, die tenminste zes maanden in de rijpingskelders blijft, op basis van verse melk die enkel in het beste seizoen wordt geoogst. De korst is bruinokerkleurig. De kaas heeft een smaak van hazelnoot vermengd met een licht fruitig aroma en een lichtbittere toets.



B P

CHIMAY BLEUE 2KG

Tijdens de rijping wordt de kaas met het Blauwe Chimay bier gewassen, wat hem een uitgesproken smaak geeft die de lichte bitterheid van de hop ideaal compenseert. Uiteindelijk verkrijgt de Chimay à la Bleue de sterke mout- en gistsmaak van het bier, wat zorgt voor een perfect evenwicht.

S LC

COMTÉ RESERVÉ 40KG

Afkomstig uit de Jura, waar hij wordt gemaakt in kleine kaasmakerijen. De melk komt van het ras Montbéliard. De wielen rijpen 12 à 16 maand in de rijpingskelders (affiners) van de streek, het rijpingsproces geeft de kaas een specifieke fruitige smaak. Hij heeft een dunne, beige korst die naarmate de rijping dikker en donkerder wordt. Comté heeft een bloemengeur. De smaak is zeer vol met een lange zilte nasmaak (versneden in punten van ± 3 kg).

harde kazen

S P

CORSENDONK 2.5KG

Een streekproduct uit de Kempen. Hij dankt onder meer zijn heerlijk romige smaak aan de dagverse melk, die van de boerderijen rond priorij van Corsendonk afkomstig is. Lekker tussen de boterham of op blokjes bij een glas Corsendonk bier.

S P

DAMME KAAS 2.5KG

Deze halfharde kaas is afkomstig uit Damme, bij Brugge. De smaak en geur is mild. Lekker op de boterham of bij een stevige rode wijn.

B P

DE VIERHOEKHOEVE 600GR

Een klein Goudabolletje gemaakt in een ambachtelijke kaasmakerij op een kinderboerderij in Gijzenzele. Een perfecte aperitiefkaas bij een glaasje cava of frisse witte wijn. Ze hebben een assortiment met verschillende smaken, o.a. : noten, Italiaanse kruiden, Provençaalse kruiden, Seefbier, Delirium bier, curry, mosterd, pesto, brandnetel, Griekse kruiden, Mexicaanse kruiden, Duvel bier, Liefmans bier, ...

B P

DIXMUDA KAAS 800GR

Deze jonge, ronde, zachte kaas met een gele korst is werkelijk een parel uit de Polders. De groene polderweiden van Diksmuide, een stukje ongerepte natuur, bron van heerlijke melk. Sinds jaar en dag verwerkt de kaasmakerij van Moorslede deze dagverse melk tot kaas.Vakmanschap en zorg voor kwaliteit maken van deze Dixmuda kaas een dagelijkse lekkernij voor bij de boterham.

harde kazen

S P

ECHTE LOO 2KG

Een halfharde streekkaas, gemaakt naar het recept van de paters van de oude Abdij van Lo (de Westhoek). Door zijn typische roodbacterierijping krijgt hij zijn pittige smaak en zijn eigen karakter. Lekker bij een glas tripel trappist.

S P

EMMENTAL KORSTLOOS 4KG

Franse Emmental vacuüm verpakt. Veel milder van smaak dan de Zwitserse variant. Makkelijk op sneetjes te versnijden of te raspen.

S LC

EMMENTAL SUISSE CLASSIC 100KG

De zogenaamde 'koning der kazen' is één van de grootste kazen ter wereld. De korst is glad, licht en schoon. Emmental is te herkennen aan de grote ogen in het zuivel, deze zijn veroorzaakt door grote koolzuurgasbellen die tijdens de rijping ontstaan. Deze AOP kaas rijpt 120 dagen in de kelders. Hij smaakt mild, zoet, fruitig en heeft een ondertoon van hazelnoten. Lekker uit het vuistje maar ook zéér geschikt in de keuken (versneden in punten van ± 3 kg).

B LC

EMMENTAL GROTTEN 95KG

De Kaltbach grotten Emmentaler AOC is niet alleen door de karakteristieke gaten maar ook door zijn zwartbruine patina zeer goed te herkennen. 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 delicatesse en niet te vergelijken met Emmental Suisse Classic (versneden in punten van ± 3 kg).

harde kazen

B P

ENAME 2.2KG

Een traditionele halfharde abdijkaas gemaakt in Moorslede. De kaas rijpt 4 weken en heeft een volle smaak met een gul karakter. De korst is wit gecoat. Smaakt lekker bij een Ename biertje.

S P

FOL EPI 3KG

Een halfharde, afgeplatte bol met een mooi versierde korst. De kaas is afkomstig uit de Haute-Loire. In het zuivel bevinden zich middelgrote gaten. Hij smaakt mild, zoet en fruitig, te vergelijken met Emmental maar zachter.

B LC

FONTINA D'AOSTE 7KG

Een koemelkkaas afkomstig uit het Aostadal in Noord-West Italië. De korst is dun, vettig en lichtbruin. Het zuivel is vrij elastisch en bevat kleine oogjes. De smaak is zeer karakteristiek en eerder fruitig maar niet opdringerig. Een echt Italiaans gerecht met deze kaas is Fonduta: fondue met Fontina, boter, eieren, melk en eventueel verse witte truffel.

B LC

FROMAGE DU CURÉ 750R

Een lokale, artisanale kaas uit Pays de Nantes, gemaakt van rauwe koemelk. Het is een pittige variant van de oude Saint-Paulin. Lekker bij een glaasje Muscadet.

harde kazen

S P

GENTSE KEIZER 2.2KG

Smedig, romig en zacht van smaak. Zo kent iedere kaasliefhebber deze kaas uit het Gentse. Hij is te vergelijken met Père Joseph. Dit kaasje wordt op een natuurlijke wijze en met de grootste zorg gerijpt in de rijpingskamer. Zo komt hij perfect tot zijn recht bij de lunch, als aperitiefkaas, als dessertkaas of bij een goed glas wijn.

S LC

GRANA PADANO 32KG

Afkomstig uit de streek van de Po-vallei. Hij is het meest gekende familielid van de Parmezaanse kaas. De cilinders zijn zeer hard, brokkelig en korrelig van textuur. De kaas rijpt min. 1 jaar waardoor de smaak zeer intens en krachtig is. GP heeft een laag vetgehalte en hoog eiwitten- en mineralezoutengehalte waardoor hij zeer gezond is. Ideaal te gebruiken in de keuken als o.a. smeltkaas (versneden in punten van ± 3 kg).

B P

GRAND MUROLS 600GR

Deze kaas stamt al uit de Middeleeuwen, hij is afkomstig uit de Auvergne, dichtbij Saint-Nectaire. De korst is glad en oranje, het zuivel is geel en romig van structuur. Deze kaas is een echte blikvanger op uw kaasplank, omwille van zijn vorm.

B P

GRÜNLÄNDER 3KG

Is een type Emmental uit Denemarken. De gaten in het zuivel zijn minder groot dan die van de Zwitserse Emmental. De smaak is milder dan zijn Zwitserse variant. Deze kaas is geschikt als broodbeleg.

harde kazen

S LC

GRUYÈRE DES ALPES SUISSE 40KG

Wordt gemaakt op het platteland van Zwitserland, in het kanton Fribourg. De wielen hebben een vettige korst doordat zij tijdens het rijpen vochtig worden gehouden met pekelwater. Het zuivel is stevig, met hier en daar een gaatje, de kleur is zachtgeel. Hij smaakt pikanter dan Emmental. Deze kaas is niet uit de keuken weg te denken, daarnaast is hij ook zeer lekker uit het vuistje met een glaasje wijn (versneden in punten van ± 3 kg).

S LC

GRUYÈRE SUISSE ALPAGE 40KG

Deze Gruyère, met AOP label, wordt ter plaatse op de Zwitserse hoogvlaktes gemaakt, waar de koeien worden gemolken. Hierdoor is de smaak voller, fruitiger en met een toets van kruiden en bloemen. De wielen zijn verkrijgbaar van oktober t.e.m. februari. Wij raden aan deze kaas niet te verwerken in gerechten maar als dessert of bij uw aperitief puur natuur te eten (versneden in punten van ± 3 kg).

S P

HOMMELKAAS 2.8KG

Deze kaas wordt op ambachtelijke wijze gemaakt op een kaasboerderij in het poldergebied De Moeren. Dit beschermd landschap is gelegen tegen de Belgisch-Franse grens. Met een ligging van 3 à 4 m onder de zeespiegel zijn de Moeren de laagst gelegen polder van België. Dit zorgt ervoor dat de grasweiden van uitzonderlijke kwaliteit zijn en dat uit zich in het karakter van de kaas. Hij heeft een smedige, karakteristieke smaak.

S P

HUNTSMAN 2KG

De kaas is in lagen verdeeld en bestaat uit 2 kaassoorten nl.: Double Gloucester en Blue Stilton. De oranje kaas is de Gloucester, deze smaakt vol, romig en mild. De Stilton wordt binnenin de kaas verwerkt, dit is een zachte, romige blauwschimmelkaas. Beide kazen zijn mild en romig waardoor de combinatie zeer geslaagd is. Lekker bij een Zuid-Afrikaanse rode wijn.

harde kazen

S LC

L' ETIVAZ 20KG

In de hoge Alpenweiden, regio "meer van Geneve", grazen de bruin-witte koeien die de melk produceren voor deze kaas. Deze AOC kaas wordt enkel in de zomer (tussen mei en oktober) gemaakt, in beperkte oplage, van de gezonde zomeralpenmelk, Alpage. De kaas wordt ter plaatse in de Alpense chalets gemaakt. Na een rijping van 24 a 30 maand in de kelders in het dal verkrijgt deze kaas zijn verbluffende smaak (versneden in punten van ± 3 kg).

B P

LA RAMÉE 2.2KG

Een halfharde kaas, met een zeer romige smaak en een pittig aroma van de mout van het bier La Ramée. Deze West-Vlaamse kaas is gewassen met La Ramée bier. Smaakt uiteraard heerlijk op blokjes met een glas La Ramée trappist erbij geserveerd.

B LC

LE CHARTREUX 6KG

Een halfharde kaas uit de Rhône-Alpes. De kaas wordt gewassen met een plaatselijke likeur 'Chartreuse', nadien afineert hij gedurende één maand in een warme, vochtige kelder en meerdere maanden in een vochtige, koude kelder. Zijn grijze korst heeft vlekken van oranje of rode schimmels en hij heeft een neus van 'kelder'. Zijn smaak echter is zacht en delicaat. Lekker bij een goede sherry.

S LC

LE MARÉCHAL 3.5KG

Elke Maréchal krijgt zijn eigen nummer. De kwaliteit van de melk draagt het label 'tradilin' wat wil zeggen dat de koeien lijnzaad te eten krijgen, waardoor de melk rijk is aan omega-3. De basis van de traditionele, ambachtelijke productiemethode wordt gevormd door de aloude kaascultuur, het kaasstremsel op zich, de houten vormen waarin ze geperst worden en de hennepkaasdoeken gevuld met biokruiden waarin ze rijpen.

harde kazen

S P

LEICESTER RED AFFINÉE 3.5KG

Vroeger werd deze kaas gemaakt van de overgebleven melk van Stilton met toevoeging van wortelsap. Nu wordt de feloranje kleur bekomen door toevoeging van anatto rood. De korst is droog en dun, het zuivel is eveneens droog. De geur is zoetig met een toets van noten, de smaak is mild met een pittig vleugje citroen. In de streek van herkomst strooit men de kaas over in melk geweekt brood met mosterd en bakt men het af in de oven.

S P

MANCHEGO IBERICO 3KG

Een geit-, schaap- en koemelkkaas 3 maand gerijpt. De smaak is mild, niet te zout, maar iets minder karakteristiek als Manchego. Lekker uit het vuistje bij een zachte, Spaanse rode wijn.

S P

MANCHEGO AKKEM 3KG

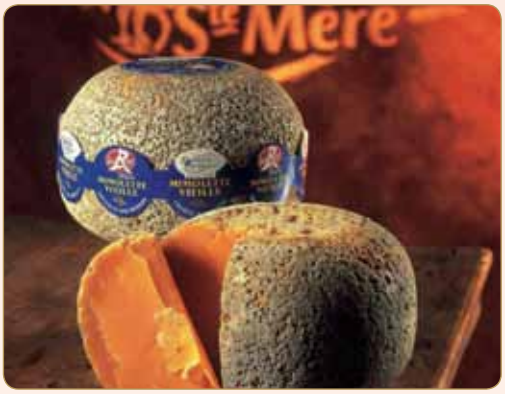
Afkomstig van het ras Manchego, uit de streek La Mancha, 6 maand gerijpt. De korst is beigebruin, de binnenkant is stevig, compact, met kleine gaatjes, ivoorkleurig tot lichtgeel van kleur. De smaak is vol en olieachtig, lichtpikant met een nasmaak die typerend is voor schapenkaas. Zijn intense smaak en zijn lichtkorrelige structuur maken het een ideale kaas om op reepjes te eten met ham, olijven, kweepeergelei en een robuuste rode wijn.

S P

MAREDSOUS ABDIJKAAS 2,5KG

De bekendste trappistenkaas van de gelijknamige trappistenabdij. Deze blok met een licht witbeschimmelde bruinoranje korst is halfhard van structuur, soepel en veerkrachtig. Door zijn gewassen korst krijgt Maredsous een pikante maar toch zachte en subtiele smaak. Wordt voornamelijk als broodbeleg gegeten.

harde kazen



B P

MIMOLETTE OUD ISIGNY 3KG

Deze oude kaas ziet er uit als een oranje voetbal met een ruwe korst met putjes in, in de putjes zitten kaasmijten die de oude kaas zijn karakteristieke uiterlijk geven. De kaas rijpt 1 jaar. Het zuivel is stevig en schilferig. De geur is sterk, haast medicinaal. Hij smaakt krachtig, kruidig met tonen van citrusfruit. Wordt ook dikwijls in de keuken gebruikt.

S LC

MORBIER LAIT CRU 6KG

Deze AOP uit de Jura is herkenbaar door de grijze horizontale streep die het midden van de kaas siert. Men bewaart namelijk het wrongel van de ochtendmelk onder deze laag as om nadien het wrongel van de avondmelk toe te voegen. De lekkerste Morbier wordt gemaakt van rauwe melk. De kaas heeft een grijsbruine korst met een ivoorgeel zuivel. Het heeft een frisse geur van noten en hooi. De smaak is fris en fruitig. Een aanrader!

S P

NAZARETH CLASSIC ROND 11KG OF BLOK 3.5KG

De ambachtelijke zorg en de trage rijping geven Nazareth kaas dat subtiele en toch karaktervolle aroma. De rijke donkerbruine korst onderscheidt hem en verraadt het unieke karakter van de kaas. Een zoete kaas vol pit, met een toets van noten. Lekker op sneetjes tussen de boterham of op blokjes bij een glaasje wijn of bier.

S P

ORVAL 2.1KG

Deze kaas wordt vervaardigd op de site van de trappistenabdij in Orval in het zuiden van België. Als basisgrondstof gebruikt men verse volle melk uit de Gaumestreek. Het is een halfzachte kaas van het St.-Paulintype die gedurende drie weken rijpt. Hij heeft een natuurlijke korst, waarvan de kleur evolueert van oranje naar bordeaux.

harde kazen

B LC

OSSAU IRATY 2.5KG

Deze lekkere AOC kaas is afkomstig uit de Pyreneeën, Pays Basque. Tijdens het warme seizoen zijn de landen van Ossau en Iraty het domein van de Basco-Bearnaise- en Manech-schapenrassen. De kazen worden in de sobere zomerverblijven van de herders gemaakt. Nadien rijpen ze min. 3 maand in koele, vochtige kelders. De geur en smaak zijn een vertolking van de weilanden waarin de schapen grazen: aromatische wilde kruiden en bloemen.

S P

PASSENDALE CLASSIC 4KG

Oorspronkelijk afkomstig uit het dorp Passendale (20km van Ieper). Het is een halfharde kaas in de vorm van een boerenbrood. De natuurkorst is mooi glad en wit-oranje van kleur. Door de luchtige gaatjesstructuur is de kaas licht verteerbaar. De smaak is vrij zacht, fris in de aanzet en boterachtig in de finale. Lekker op de boterham.

S P

PASSENDALE CARACTÉRE 3KG

Halfharde, smeuïge kaas die 4 maanden gerijpt heeft in de kelders van Passendale. Hierdoor wordt de smaak sterk en karaktervol.

S P

PASSENDALE PRELUDE 3KG

Halfharde, jonge kaas met een verrassend frisse toets, natuurlijk gerijpt met eetbare korst. De kaas heeft een langwerpige broodvorm. De korst is vergelijkbaar met die van Passendale Classic.

harde kazen

B P

PARMESAN REGGIANO 40KG

Is lid van de familie keiharde, Italiaanse Grana-kazen. Deze kaas wordt onder strenge normen gemaakt in bepaalde delen van de provincie Emilia Romagno. Het lijken kleine biervaatjes met een glanzende bruine korst bedrukt met hun naam. Het zuivel is strogeel, brokkelig en schilferig. Hij heeft uitgesproken tonen van rozijnen en gedroogd fruit met wijn. Hij bevat krokante caseïnekristallen en heeft een lange nasmaak.

S P

PAVÉ DES FLANDRES 2.4KG

Type Maredsous. Een echte abdijkaas met een soepele, half-harde structuur. Een milde smaak met een lichtpikante toets omwille van zijn gewassen korst.

S P

PECORINO SARDO CROTONESE 1.8KG

Is een belegen schapenkaas afkomstig uit Sardinië. Sterk afsmakende, zoutige kaas die te vergelijken is met parmezaan. De kaas is herkenbaar door zijn gekerfde korst. Hij wordt eveneens veel gebruikt in gerechten (geraspt). Smaakt ook heerlijk samen met een zongedroogd tomaatje en olijfje bij uw aperitief.

S P

PECORINO SARDO POIVRE 1/4 3KG

Vervaardigd van rauwe melk van Sardijnse schapen. De korst en het zuivel zijn zeer licht van kleur. De geur en smaak doen denken aan de wilde struiken en kruiden van het mediterrane eiland. In het zuivel vind je kleine stukjes peper terug, wat de kaas extra pittig maakt.

harde kazen

S P

PÈRE JOSEPH 2.2KG

Een trappistachtige kaas genaamd naar de patroonheilige van de kaasmakers bij Passendale. De smaak is romig, vol en lekker pittig.

B P

PETRUS 2.2KG

Typische 'paterskaas' gemaakt volgens aloud procedé, dat overgeleverd werd door de paters van de Oude Abdij van Lo, bij Veurne. De korst is feloranje. Hij heeft een eenvoudig, natuurzacht aroma en een milde geur Hij is ideaal als tussendoortje maar ook als beleg op brood populair genoeg.

B P

PROVOLONE ZACHT 1.2KG

Een populaire kaas uit Zuid-Italië. Hij is net zoals mozzarella een geknede broeikaas maar deze wordt niet jong gegeten, hij wordt gepekeld en te drogen gehangen. Dankzij het kneedbare wrongel is deze kaas in allerlei vormen te verkrijgen. Provolone zacht is de jonge, milde variant met een lichtkruidig aroma.

S P

PYRENEEËN CROUTE NOIR 4.3KG

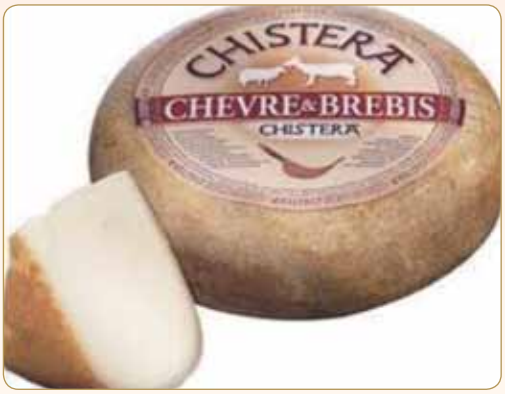
De melk krijgt een volle, kruidige smaak vanwege het kruidige gras in de Pyreneeën, waar de koeien grazen. Het is een jonge kaas met een heel zachte smaak.

harde kazen

S P

PYRENEEËN CENTENOL 4.5KG

Hij is afkomstig uit de Midi-Pyreneeën. In de Occitaanse taal betekent de naam "honderdjarig", dit omwille van het zeer oude recept dat gemoderniseerd is. De kaas heeft 100 dagen gerijpt in koele kelders. De smaak is fruitig en romig. Je ruikt en proeft de kruiden die de koeien graasden in de bergen.



S P

PYRENEEËN CHISTERA CHEVRE-BREBIS 3.6KG

Deze kaas, afkomstig uit de Atlantische Pyreneeën, bevat 42% geitenmelk en 58% schapenmelk. Het zuivel is zeer licht van kleur en de korst is beigebruin. De kaas is 3 maand geaffineerd. Hij heeft een zachte, fruitige smaak.

S P

RACLETTE ANNY 6KG

Raclette komt van het Franse woord 'râcler' wat schaven betekent Een raclette is eigenlijk het instrument waarmee de kaas wordt geschraapt wanneer hij middendoor versneden aan een warmtebron ligt te smelten. Zeer lekker geserveerd met charcuterie, aardappels in de schil en augurkjes. Deze halfharde bergkaas rijpt minimum 10 weken.

B LC

RACLETTE SUISSE 6KG

Is voller en aromatischer van smaak dan de Franse variant, doordat de Zwitserse dikwijls gemaakt zijn van rauwe melk en langer rijpen. Oorspronkelijk werden deze wielen enkel in Vallais gemaakt, nu worden ze in heel Zwitserland geproduceerd. Het zijn halfharde kazen die uitstekend smelten, zelfs koud smelt hij in de mond. Uiteraard kan u hem ook koud op plakjes eten. Het aroma doet denken aan boerenerf met tonen van wijn en fruit.

harde kazen

S P

RIGATELLO 2KG

Deze kaas wordt in diverse landen op iets afwijkende wijzen geproduceerd. Het is van oorsprong een Italiaans recept. Een hard stevig zuivel met kleine gaatjes/scheurtjes. Een geliefde kaas, die in veel gerechten geraspt wordt toegepast. De smaak is zacht en mild. Hij bestaat met zwarte of beige korst.

B P

ROCHEFORT TRADITION 2.3KG

De Rochefort kazen danken hun ontstaan aan een sappige anekdote. In 1994, tijdens een opiniepeiling naar het imago van Rochefort, associeerden veel ondervraagden Rochefort aan de Trappist, het Internationaal Comedy Festival en ... aan kaas! Maar toen bestonden de Rochefort kazen nog niet! Sindsdien, heeft het bedrijf Mathot deze kaas op de markt gebracht. Deze halfharde stamt uit een monastieke traditie.

B P

ROCHEFORT MI-VIEUX 2.3KG

Een rasechte klassieker die geïnspireerd is door een vroegere beroemde maar vandaag met verdwijning bedreigde kaas uit Noord-Frankrijk: 'Pavé de Roubaix'. Het is een halfharde, smeuïge kaas.

B P

ROCHEFORT NOTEN 2.3KG

Halfharde abdijkaas met stukjes hazelnoot in het zuivel. De hazelnoot is zo overvloedig in de groene valleien van het Land van Han en Rochefort dat er een gilde in zijn eer werd opgericht 'de Confrerie de la Noisette et de la Blonde de Han'. De Rochefort noten komt het best tot zijn recht op de kaasplank, als raclette of in een frisse salade.

harde kazen

B P

ROCHEFORT ALGEN 2.3KG

Een andere vaste waarde is deze Rochefort met algen uit d'Ouessant. De bijzonder smaakvolle algen zijn zeer rijk aan natrium en ijzer, ze hebben een hoog vitaminegehalte en bovendien ook een anti-coalugerende en kankerbestrijdende werking, ze kunnen zelfs helpen om maagzweren te bestrijden. Heerlijk als aperitief.

B P

ROCHEFORT TRAPPIST 2.3KG

Wordt gefabriceerd volgens de principes en recepten van de Trappisten van Rochefort. Rechtstreeks afstammend van de kazen bereid door de paters van de Abdij Notre-Dame heeft deze Rochefort kaas de bijzonderheid uitsluitend te worden gemaakt met melk uit de streek van de Ardennen en te worden gerijpt in Rochefort. Het is een kaas met een okerkleurige gewassen korst. De kaas is zacht en romig, met een zeer lichte zuurheid.

S P

ROOKKAAS NATUUR JERMI 2KG

Deze worstvormige kaas wordt eerst gesmolten en daarna gerookt. Doordat men eerst de kaas smelt, vormt hij een mooie homogene massa. De rooksmaak overheerst in deze kaas. Lekker op sneetjes tussen de boterham.

S P

ROOKKAAS HAM JERMI 2KG

Een worstvormige kaas met toevoeging van kleine stukjes ham in het zuivel. De kaas wordt eerst gesmolten samen met de stukjes ham en daarna gerookt. Ideaal als broodbeleg.

harde kazen

S P

RUBENS KAAS 3KG

Deze kaas genoemd naar de beroemde Belgische schilder valt op door zijn verrassende ovale vorm en roodbruine kleur van zijn gewassen korst. Deze halfharde kaas heeft een stevig, glad en soepel zuivel. De smaak is vol en rijk vanwege de poldermelk.

S P

SAINT-NECTAIRE 2KG

Deze halfharde AOC kaas wordt geproduceerd onder zeer strikte kwaliteitsregels, de melk komt uit een exclusieve zone (1800 km²) in de bergen en vulkanische streek in Auvergne. De grond, rijk aan kruiden en bloemen, geeft een originele smaak aan de kaas. Binnenin heeft hij een licht goudgele kleur en een zeer soepele textuur die tijdens het rijpen (2 maanden) steeds vloeibaarder wordt. In Frankrijk de ontbijtkaas bij uitstek.

B LC P

SALER/CANTAL 40KG

Afkomstig uit de Haute-Auvergne en is de meest geproduceerde kaas uit de streek Cantal. Deze AOC kazen zijn familie van elkaar. Salers is nog steeds de échte boerenkaas, die voornamelijk in de zomermaanden wordt gemaakt, terwijl Cantal heel het jaar wordt geproduceerd. Wij verkopen deze kazen 'entre-deux' (6 maand gerijpt). De geur is melkachtig terwijl hij nootachtig smaakt met frisse zuren die lang blijven hangen. Echte ontbijtkazen in Frankrijk (versneden in punten van ± 3 kg).

B LC

SBRINZ 40KG

Dit brokkelige AOP wiel is een zeer populaire kaas. Oorspronkelijk werd deze enkel in Brienz gemaakt maar al snel vloog de faam van de kaas over de bergen heen. De korst is hard en donkergoudgeel van kleur, het zuivel is hard en brokkelig. Dit omwille van een zeer lange, trage rijping van minimum17 maanden. Eenmaal op de tong smelt hij echter weg. De geur en smaak doet denken aan de hooggelegen weiden, vol geurige bloemen en kruiden (versneden in punten van ± 3 kg).

harde kazen

S P

SINT-BERNARDUS ABDIJKAAS 2.2KG

Begin vorige eeuw richtte de abdijgemeenschap van Catsberg te Noord-Frankrijk een boerderij in het Belgische Watou in als kaasmakerij. Met de opbrengsten van de kazen financierden zij hun abdij. Na 1930 verbeterde de financiele toestand en wilden zij de activiteiten terugbrengen naar Frankrijk. De heer Deconinck nam de kaasmakerij over van de paters en verkocht de kaas onder de naam St. Bernardus. Halfharde, romige kaas.

S P

TÊTE DE MOINE 800GR

Een cilindervormige, gladde halfharde kaas. Hij wordt van rauwe melk uit de Zwitserse Alpenweiden volgens de strenge AOC-voorschriften in de dorpskaasmakerijen geproduceerd. Daar wordt hij gedurende 3 maanden op dennenhouten planken gerijpt. Tête de Moine wordt niet gesneden, maar met een speciaal toestel, de "Girolle", tot fijne rozetten geschaafd. Dit kaasje mag zeker niet op uw kaasschotel ontbreken.

S P

TILSIT 3,5KG

Oorspronkelijk een Nederlandse uitvinding, die veel wordt geïmiteerd in Scandinavische landen. Nederlandse immigranten zouden hem lang geleden al hebben gemaakt, het was het resultaat van een mislukte poging om een Goudse kaas te maken. Hij beviel echter zo goed dat hij al snel zeer populair werd. Traditioneel is het een groot wiel, tegenwoordig wordt hij in rechthoekige blokken geproduceerd. Deze elastische kaas heeft een pittige smaak.

B LC

TILSITER 3KG

Afkomstig uit Noordoost-Zwitserland. Hij ziet eruit als een Appenzeller maar verder is er geen gelijkenis. Het zuivel is glad, veerkrachtig met hier en daar kleine gaatjes. De geur is rustieker als die van Appenzeller. De smaak is fors en vol.

harde kazen

B LC

TOMME D'ABONDANCE 7KG

Deze AOP is vernoemd naar het koeienras dat de melk levert namelijk de rassen Abondance, Montbéliarde en de Tarine. Een houten bast om de korst aan de buitenkant geeft de kaas tijdens de rijping de gevouwen zijkanten. Van oudsher was het een kloosterkaas, uitsluitend door monniken geproduceerd. De Abondance heeft het typische aroma van een bergkaas: nootachtig en fruitig.

S LC

TOMME DE SAVOIE 1.8KG

Hij wordt gemaakt in Savoie en Haute-Savoie, vlak bij de Zwitserse grens. Tomme betekent 'stuk' en is een verzamelwoord voor halfharde kazen. Deze tomme ziet er rustiek uit; de kenmerkende, harde, poederige korst is grijswit . Van binnen is hij licht ivoorwit, maar donkerder bij de rand. Hij is soepel met hier en daar wat gaatjes. De geur doet sterk aan gras, paddenstoelen en karamel denken. De smaak is veel zoeter.

S LC

TOMME DE MONTAGNE (AUVERGNE) 6KG

Is een halfharde kaas uit de Haute-Loire. De kaas wordt gemaakt van volle koemelk en heeft een gladde, gele kaasmassa. De korst is rustiek en grijs van kleur met gele en rode pigmentatie. Na de rijpingstijd van ongeveer drie weken is de kaasmassa soepel en de smaak van de kaas zacht. De kaas heeft een fruitige smaak.

S P

TRAPPE ECHOURGNAC 1.7KG

Deze halfharde kaas wordt nog steeds in beperkte oplage gemaakt door de nonnen in het klooster Notre-Dame de Bonne Espérance. De rijping in walnootlikeur uit de Périgord geeft de kaas een onstuimige, rokerig noten aroma en een gladde boterachtige textuur. Toch blijft de smaak vrij mild. Deze kaas is voor de kenners en hoort op de betere kaasplank te pronken.

harde kazen

B LC

VACHERIN FRIBOURGEOIS 7KG

Deze wielen worden reeds eeuwen in het ganse kanton Freiburg vervaardigd. De halfharde kaas heeft een romig zuivel met een toets van noten en zoete melk, naarmate de kaas ouder wordt krijgt hij een pikanter aroma. De kaas doet qua vorm aan Fontina denken. Fribourgeois wordt in combinatie met Gruyère gebruikt in de fondue, moitié-moitié, een echte delicatesse!

S P

WATOU SPECIAL 2.2KG

Deze halfharde kaas rijpt min. 4 weken in speciale vochtige kelders. De korst is oranjegeel gecoat. De smaak is romig en zacht.

S P

WEINKÄSE LAGREIN 2KG

Deze kaas uit de Dolomieten is gedrenkt in de lokale La Grein wijn met toevoeging van kruiden, look en peper gedurende 5 dagen. Daarna rijpt hij 6 weken verder. Het zuivel is romig en bevat kleine gaatjes. Deze koemelkkaas heeft een volle, aromatische wijnsmaak.

S P

WESTHOEK 2.8KG

Is een halfharde, rechthoekige kaas met een natuurlijke, eetbare witschimmelkorst. Het zuivel is glad en smeuïg. De kaas heeft een frisse, fruitige smaak.

PASCHKA BLOK 1.3KG
EN BLISTER 8*150GR
IN DIVERSE SMAKEN

Chocolade, banaan, straciatella,
aardbei, grand marnier en ananas.

zachte witte kazen

S P

ANTWERPS PIKANTJE 2KG

Dit is een halfharde, romige kaas bezet met pikante, vochtige kruiden, voornamelijk look en peperoni. De kruidenmengeling is een recept uit Kapellen. Het zuivel is zacht en smeuïg. De combinatie van de zachtheid van het zuivel en de pittigheid van de kruiden maakt dit een heerlijke kaas. Zeer lekker bij het aperitief.

S P

BELGISCHE BRIE REGALOU 2KG

Is absoluut niet te vergelijken met een Franse brie. De kaas is veel zachter, vochtiger, romiger en weker, een type verse Brillat Savarin.

S P

BOTERMELKKAAS 2.5KG

Belgische hoevekaas die minder wordt geperst dan gebruikelijk, zodat er nog veel 'wei' in de kaas blijft. De kaas wordt jong verpakt in paraffine zodat hij geen vocht verliest. Door het grote vochtgehalte blijft de zuivel zeer smedig, met bovendien een lager vetgehalte. Niet alleen lekker maar ook gezond!

B P

BOUQUET DE MOINES 1KG

Hij heeft de vorm van een wiel en behoort tot de familie van de Brie. Hij is smeuïg en heeft een romige smaak. De kaas is 3 weken gerijpt van de korst tot in het midden. Hij valt in ieders smaak. De Bouquet des Moines is perfect geschikt voor snelle en smaakvolle bereidingen. Gegratineerd in de oven met wat honing en tijm, gesmolten op vlees, in salades,...

zachte witte kazen

S P

BREBIOU 1.5KG

Deze brie-achtige schapenkaas is afkomstig uit de Franse Pyreneeën. Over de flinterdunne licht gewassen korst ligt een lichte witschimmel flora. Het zuivel en de smaak is zeer zacht en romig.

S P

BRIE BLANCO 3KG

Deze brie uit Normandië is prijs/kwaliteit uitstekend in zijn segment. Het zuivel is romig en zacht. De korst is wit en geeft een zacht aroma weer. Het is een zachtere afsmakende brie die iedereen zal lusten op zijn kaasbordje.

S P

BRIE BRIDEL 60% 3KG

Deze Normandische brie heeft een zeer goede kwaliteit! De romige brie Bridel wordt enkel door ons in België verdeeld. Brie is één van de 'koningen' van de Franse kaas. Deze titel kreeg hij tijdens een wedstrijd in 1815 net na de slag van Waterloo. De Franse staatsman Talleyrand organiseerde deze wedstrijd waar de brie unaniem als winnaar werd verkozen. Sindsdien is het de meest nagemaakte kaas ter wereld.

S LC

BRIE DE MEAUX ROUZAIRE 3KG

Brie de Meaux en brie de Melun zijn de enige brie-kazen met een AOP label. Op de witte korst vind je rozebeige vlekjes, hiermee kan je hem onderscheiden van de andere brie's. De geur doet denken aan boerenstallen en gebrande noten. Zijn smaak is vol, complex, met nootachtige en fruitige tonen. Deze rauw melkse brie hoort thuis op de betere kaasschotel.

zachte witte kazen

S P

BRIE 1KG
Deze kleine brie is zacht van smaak en ideaal om te verwerken op broodjes en in gerechten.

S P

BRIE RECHTHOEKIG 1.5KG
Een rechthoekige, Franse brie. Het is een zachte brie, zeer geschikt voor broodjes.

S P

BRIE KRUIDEN / PAPRIKA / PEPER 1.2KG
Een zachte, Franse brie doormidden gesneden en besmeerd met een mengeling van mascarpone en stukjes en aroma van groene kruiden, zoete paprika's of een mengeling van witte, rode en zwarte peper. De 2 helften worden terug op elkaar gelegd en nadien wordt de kaas in 4 gelijke stukken verdeeld. Een frisse, lekkere kaas voor op uw kaasschotel. Peper op bestelling.

S P

BRILLAT-SAVARIN ST. PATRICK 2.5KG
Oorspronkelijk heette hij 'Excelsior', na een verandering in de vorm kreeg de kaas uit Normandië zijn huidige naam. Dit als eerbetoon naar de gastronoom Jean Anthelme Brillat-Savarin, hij bedacht de beroemde uitspraak 'een maaltijd zonder kaas is als een beeldschone vrouw met één oog'. De kaas is een 'triple crème', bij de melk is extra room toegevoegd. Hij smaakt zeer zacht en bijna boterachtig. Ideaal om lentekaasjes mee te maken.

zachte witte kazen

S P

BRILLAT-SAVARIN À LA TRUFFE 500GR
De 70% romige kaas werd doormidden gesneden en besmeerd met truffel. Een echte delicatesse!

S P

BRILLAT-SAVARIN À LA PAPAYA / FINES HERBES 500GR
Hij heeft een zeer zachte structuur, geur en smaak, extra romig, bijna boterachtig. Deze triple-crème is bezet met stukjes gekonfijte papaya of groene kruiden.

S P

BRUSCHETTA 480GR
In stock tijdens de zomerperiode. Deze kaas zit tussen een brie en een fougerus. Zijn korst is bedekt met witschimmel. Het zuivel is zacht en romig en smaakt sterker af dan een brie. De kaas is doormidden gesneden en met bruschetta (tomaat-basilicum) en mascarpone belegd. Het zuivel en de kruiding zijn zeer vol van smaak. Lekker op uw kaasschotel en als aperitief.

S P

CAILLADOU 1.9KG
Voor de liefhebbers van kruiden! Halfharde kaas, type tomme blanche, waarvan de korst volledig is bezet met Provençaalse kruiden. Hij is op z'n best als de witschimmel de kruiden overheerst. Uiteraard is ook de korst eetbaar, want daar zit de finesse.

zachte witte kazen

S P

CAMEMBERT CALVADOS ISIGNY 1KG

In stock tijdens de winter. Camembert is hier niet geheel juist omdat het eigenlijk om de "coeur de camembert" gaat. De korst van de boerencamembert wordt verwijderd en het hart van de kaas wordt in de Calvados gelegd, daarna wordt hij bedekt met paneermeel. De buitenkant is vrij scherp van smaak , zoutig en iets korrelig van structuur, de binnenkant is zacht en smeuïg. Ook zeer lekker lichtjes opgewarmd in de oven (smaakt iets zachter).

S P

CAMEMBERT QUETON ISIGNY 1KG

Eén van de beroemdste kazen ter wereld, stamt uit de Pays d' Auge in Normandië. De allerbeste kaas wordt nog steeds met de hand gemaakt op boerderijen in de streek van herkomst. Goede camembert heeft een karakteristieke schimmelkorst met bruinige vlekjes. De lichte, strogele binnenkant moet gelijkmatig gerijpt zijn, zonder krijtachtig middendeel. De smaak is romig en complex, met een vleugje fris gras.

S P

CASTELLO ANANAS / BIESLOOK 1KG

Een zachte, smeuïge kaas in ringvorm bezet met ananas en amandelen of met bieslook. Een lekkere zoete ontbijtkaas of een hartige boterhamkaas. Ondanks de romige smaak heeft hij een laag vetgehalte.

S P

CHAMOIS D'OR 2.4KG

De zachte korst is bedekt met een laagje witschimmel en het zuivel is compact en glad. De smaak is zeer romig en mild, een perfecte kaas voor beginners.

zachte witte kazen

S P

CHESTER KRAFT 2KG

Een gesmolten jonge kaas in blokvorm. Ideaal te gebruiken als smeltkaas op een croque, cheeseburger, warme broodjes,… of gewoon op de boterham.

S P

CHÈVRE BÛCHE AFFINÉ 1KG

Stronk van geitenkaas die 4 weken gerijpt heeft en een natuurlijke korst heeft gecreëerd. Van binnen is de kaas spierwit met een zachte, iets korrelige en goed smeerbare textuur. De smaak is mild met een zilte ondertoon. Kan perfect warm en koud gebruikt worden.

S P

CHÈVRE BÛCHE FRAIS 1KG, 500GR, 300GR, 120GR

Stronk van verse geitenkaas. De nieuwe generatie geitenkazen met de iets minder renze uitgesproken smaak wordt gemaakt van gepasteuriseerde geitenmelk. De stronken in verschillende maten zijn ideaal om in de keuken te verwerken, warm of koud.

S P

CHÈVRE BUCHE HONING 1KG, 120GR

Stronk van verse geitenkaas met honing in het zuivel vermengd. De nieuwe generatie geitenkazen met de iets minder renze uitgesproken smaak wordt gemaakt van gepasteuriseerde geitenmelk. De toets van honing verwerkt in de geitenkaas geeft een frisse, zoete smaak weer. Zeer veelzijdig product.

zachte witte kazen

B P

CHÈVRE BÛCHE FENEGRIEK/WALNOOT LANDANA 1KG
Stronk van verse geitenkaas met stukjes fenegriek en walnoot in het zuivel verwerkt. Lekker op de boterham, in een salade en als dessertkaas.

B P

CHÈVRE BÛCHE VEENBESSEN LANDANA 1KG
Stronk van verse geitenkaas met kleine stukjes en het aroma van veenbessen. Lekker op de boterham en als dessertkaas.

S P

CHIMAY POTEAUPRÉ 1KG
Een trappistenkaas met een geel, ivoorkleurig zuivel onder een lichtbeschimmelde, donkere okerkleurige korst. De poteaupré heeft 5 weken gerijpt. Deze soepele, smeuïge kaas heeft een nootachtig aroma.

S P

CHOC-BLOC CHOCOLADE OF SPECULAAS 1.2KG
Een smeerpasta op basis van verse, halfvolle kaas en Belgische chocolade of speculaas. Dankzij de versheid van de ingrediënten heeft deze smeerpasta niet zo'n plakkerige smaak en textuur. Een lekker, zoet, puur Belgisch broodbeleg.

zachte witte kazen

S P

CHOC-BLOC BLISTER CHOCOLADE OF SPECULAAS 8*150GR

Een smeerpasta op basis van verse, halfvolle kaas en Belgische chocolade of speculaas. Dankzij de versheid van de ingrediënten heeft deze smeerpasta niet zo'n plakkerige smaak en textuur. Een lekker, zoet, puur Belgisch broodbeleg. De blok is versneden in 8 gelijke stukken en in blister verpakt.

S P

CHOKA KAPAS 1.2KG

Fondant chocolade met toevoeging van verse kaas samen vermengd en overgoten met een laagje fondant chocolade. Deze kaas is verpakt in een plastic doosje. Ideaal als ontbijtkaas voor de zoetebekken.

S LC

COMTESSE DE VICHY 1.3KG

Een zeer romige, smeuïge witschimmelkorst, afkomstig uit de Auvergne streek. Ook wel de zomer Vacherin Mont d'Or genoemd. Deze rauwmelkse is iets vaster dan de Vacherin en heeft ook een sparrenhoutenband rondom zich om de kaas te ondersteunen tijdens de rijping.

S P

CREMENTELL SMEERBAAR 500GR

Roomkaas op basis van 100% geitenmelk, verse bieslook en knoflook. Ideaal op de boterham, als dip, in koude bereidingen zoals wraps,… Lekker fris!

zachte witte kazen

S P

CREMENTELL ROL 700GR

Roomkaas op basis van 100% geitenmelk bezet met bieslook en rode paprika. In het zuivel zijn kruiden van bieslook en paprika verwerkt in spiraalvorm. Ideaal op de boterham.

S P

CREMEUX DE BOURGOGNE 2KG

Een smeuïge, romige triple-crème kaas uit, zoals de naam doet vermoeden, Bourgogne. Triple-crème wil zeggen dat naast de melk extra room is toegevoegd in het zuivel. De kaas is 4 weken gerijpt en krijgt een bloemige, zachte witschimmelkorst. De kaas heeft een aroma van champignons, de textuur en smaak is eerder boterachtig. Hij is te vergelijken met een gerijpte Brillat-Savarin.

B P

CREMEUX DE JURA 1.2KG

Afkomstig uit de Massif du Mont d'Or aan de grens met Zwitserland. Heeft een witte korst waaronder een gewassen rode korst schuil zit. Hierdoor is de smaak vol aromatisch, maar niet pikant of scherp. Cremeux de Jura is altijd gepresenteerd in een houten kistje en omwikkeld met sparrenhout. Deze romige kaas is ook zeer lekker opgewarmd, eventueel overgoten met wijn is dit een zeer sfeer- en smaakvol gerecht.

B P

D' AFFINOIS BRIE DE BREBIS 1KG

Een lichtgerijpte brie van schapenmelk met een romige en een zachte smaak. De korst is zacht en bedekt met witschimmel. Het zuivel is mild, en heeft een mooie, vaste textuur die niet zal lopen. Dit is omwille van de microfiltratie, hierbij worden de bacteriën uit het zuivel gefilterd en blijven alle goede voedingsstoffen aanwezig. In stock tijdens de zomermaanden.

zachte witte kazen

S P

D' AFFINOIS SAINT ANGEL 780GR

Dit is een triple roomkaas, wat overeenkomt met 70% room. Deze kaas ondergaat ook het productieproces met micro-filtratie, waardoor enkel de bacteriën verwijderd worden. Het kaasje heeft een witte, dunne korst en een zeer romige textuur. Saint Angel smelt heerlijk in de mond door de extra toegevoegde room.

S P

D' AFFINOIS OLIVES 2KG

Enkel te verkrijgen in de zomermaanden. Het is een type brie met toevoeging van stukjes zwarte en groene olijven vermengd in het zuivel. De korst is zacht en wit. Het zuivel is romig maar stevig, dankzij de microfiltratie. De combinatie van het romige zuivel met de zomerse smaak van olijven is zeer geslaagd.

S P

D' AFFINOIS TRUFFES 2KG

Enkel te verkrijgen vanaf oktober tot februari. Het is een type brie met toevoeging van stukjes zwarte truffel uit Périgord vermengd in het zuivel. De korst is zacht en wit. Het zuivel is romig maar stevig, dankzij de microfiltratie. De combinatie van het romige zuivel met een stevige toets truffel is zeer geslaagd!

S P

DELICE DE BOURGOGNE 2KG

Is een Brillat-Savarin Affiné, dus ook een triple-crème kaas. De zachte witbloemige korst geeft de kaas een lichtjes prikkelend aroma. De textuur is glad en fluweel. Uit de pittige, roomachtige zuurheid blijkt dat crème fraiche wordt toegevoegd om de rijkdom van de kaas te verhogen. Het centrum van de Delice is dikker en consistenter dan de buitenste laag. De korst geeft een sterke afsmaak terwijl het zuivel zacht en romig smaakt.

zachte witte kazen

S P

DOLCE GUSTO 1.3KG

Dolce Gusto is een zachte maar snijbare kaas omhuld met frisse, groene kruiden. De combinatie van de zacht romige kaas met de kruiden maakt dit tot een ware traktatie. Een heerlijke frisse kaas voor in de zomer bij het aperitief.

S P

EXPLORATEUR 1.6KG

Deze triple-crème kaas werd ontwikkeld in 1958 toen de raket Explorer in het nieuws kwam. De Franse zuivelfabrikant besloot een actuele naam aan de kaas te geven, vandaar Explorateur. Op het etiket staat nog steeds een afbeelding van de raket. Het is één van de eerste nieuwe kazen nadat officieel werd bepaald dat roomkaas een botervetgehalte van min. 75% moest hebben. De smaak is vol en mild en wordt complexer na rijping.

S P

FETA BLOK 2KG

Echte Griekse feta van geiten- en schapenmelk in wei verpakt. Feta wordt gedroogd in een mengsel van eigen wei en pekelwater om verder te rijpen. Doordat ze nat wordt bewaard krijgt ze geen korst en blijft de kaas mooi wit. Een echte zomerse delicatesse.

B P

FLEUR DE FAGNE 1.7KG

Is een witschimmelkaas met een zachte korst en zacht zuivel. Is een type Tomme Blanche, zacht van smaak. Deze bloemvormige kaas is een mooie blikvanger op uw kaasschotel en heerlijk als dessertkaas.

zachte witte kazen

B P

FLEUR DE FAGNE POIVRE 900GR

Is een witschimmelkaas met een zachte korst en zacht zuivel. Is een type Tomme Blanche, zacht van smaak. De Fleur is middendoor gesneden en bezet met pittige peperbolletjes.

B LC

FOUGERUS 700GR

Op deze zachte, witschimmel zijn altijd varenbladeren te-rug te vinden. Oorspronkelijk dienden deze als decoratie, maar al gauw werd duidelijk dat de varenbladeren ook nog smaak gaven aan de kaas. Fougerus een nieuwe variant van Coulommiers, beiden komen uit de Briefamilie. De kaas rijpt gemiddeld 4 weken. De smaak is zacht, romig en elegant.

B P

KAASTAART 1.95KG

Een lekker dessert gemaakt van verse kaas, extra room en een krokante bodem van zanddeeg. Er zijn verschillende smaken verkrijgbaar: Aardbei, natuur, goene appel, speculaas, irish coffee, tiramisu, tartufo, bosvruchten, ananas, gegrilde amandel, poire williams, pompelmoes.

S P

KLAARTJES ROOMKAAS KRUIDEN 1KG

Een zachte, verse kaas met toevoeging van verse kruiden, bieslook en knoflook. Zijn smeuïge textuur maken warme gerechten (sauzen, soepen, wok, pasta's) in een handomdraai vloeiend bindend en bezorgen uw gerechten een pittige smaak zonder toevoeging van extra specerijen.

zachte witte kazen

S P

KLAARTJES ROOMKAAS NATUUR 1KG

Een authentieke roomkaas met een licht gezouten toets. Dit zorgt voor een milde en verfijnde smaak. Deze roomkaas is luchtig van structuur en daardoor goed te verwerken in warme gerechten en sauzen. Met deze roomkaas kan je eindeloos variëren, gebruik Klaartjes roomkaas Natuur als ingrediënt in salades, panini en zelfs voor desserten (kaastaarten).

S P

OLIVIANA PESTO 1.1KG

Een traditionele brie van 1 kg doormidden gesneden en met groene pesto besmeerd. Een frisse kaas perfect als aperitief en oogt ook mooi op uw kaasschotel vanwege de felle groene kleur middenin de brie.

S P

OLIVIANA POMODORI 1.1KG

Een traditionele brie van 1kg doormidden gesneden en met tapenade van zongedroogde tomaten besmeerd. Een frisse kaas perfect als aperitief en oogt ook mooi op uw kaasschotel vanwege de vurige rode kleur middenin de brie. Wordt enkel in de zomermaanden geproduceerd.

S P

PAIN D'ANGE 2.5KG

Dit engelenbroodje is herkenbaar door een mooie bloemige en oranjekleurige korst. Het is een halfharde koeienmelkkaas. De smaak is zacht en lichtjes zurig en nootachtig.

zachte witte kazen

S P

PETRELLA BIESLOOK / PEPPERSWEET / MIERIKSWORTEL 1KG

Een zachte roomkaas met bieslook en knoflook, met de milde smaak van mierikswortel of met toevoeging van lichtpittige toch zoete paprika's. Lekker en fris op de boterham of als dip.

B P

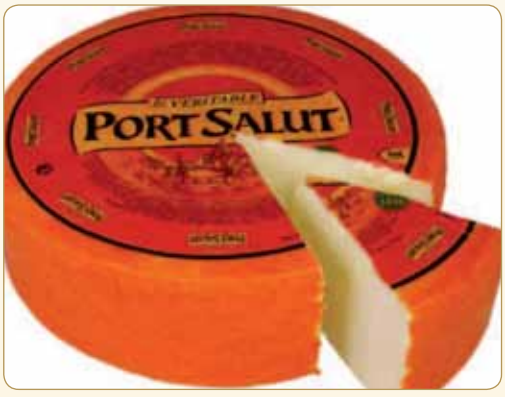
PETRELLA ROL KRUIDEN / PAPRIKA-CHILI / PEPER 700GR

Zachte, verse kaas bezet met knoflook en bieslook. Zachte, verse kaas bezet met paprika en chili kruiden. Zachte, verse kaas bezet met witte, zwarte en rode peper.Binnenin de kaas worden de kruiden nogmaals verwerkt in een spiraalvorm, wat mooi oogt in uw kaastoog of op uw kaasschotel. Een kaas die zeer goed in uw zomerassortiment past.

B P

PEYRIGOUX 1,8KG

Een witschimmelkaas, die doet denken aan een krans. De smaak van de Peyrigoux is net als die van een volle roombrie, alleen als de kaas gerijpt is, is hij ietwat pittiger in de nasmaak.



S P

PORT SALUT 2,1KG

Deze halfharde was ooit een abdijkaas tot de jaren '50. De monniken konden hun productie niet verderzetten vanwege financiële problemen. Nadien werd het een fabriekskaas. De kaas rijpt 1 maand. De smaak is zacht en romig, eerder aan te raden als keukenkaas voor bv. gratins.

zachte witte kazen

S P

RAMBOL FINES HERBES 1,8KG
NOTEN INWENDIG 2KG
Een zachte gesmolten kaas met toevoeging van fijne, groene kruiden of met walnoten in het zuivel. De smeltkaas is ingepakt in zilverpapier, omdat er geen korstvorming is. Gemakkelijk smeerbaar op de boterham.

S P

ROULÉ KRUIDEN / ANANAS / VEENBESSEN 900GR
Een zachte verse kaas met bieslook, ananas of veenbessen. De toegevoegde smaken zijn terug te vinden rondom de kaas en binnenin het zuivel in een spiraalvorm. Makkelijk te smeren op de boterham.

S P

ST. JULIEN MAXI BÛCHE 1.2KG
Deze kwalitatieve smeltkaas wordt gemaakt door geperst zuivel op te warmen en te laten smelten met toevoeging van smeltzouten en boter. Bij de gesmolten massa worden gemalen walnoten (van de beste kwaliteit) toegevoegd en nadien halve walnoten bovenop de kaas bezet. Een must op uw kaasschotel.

S P

SUPRÊME 1.8KG
Oorspronkelijk werd deze kaas gemaakt in de Bourgondische streek. Nu is het een zachte, zéér romige fabriekskaas. Aan het zuivel wordt extra room toegevoegd.

zachte witte kazen

B P

TROU D'SOTTAI 1KG

De naam (grotten van de kabouters) is ontleend aan een oude legende uit de lokale folklore. De korst van deze Ardeense kaas is zijdezacht. De kaas heeft een licht aroma van onderhout, een soepele textuur en een zeer zachte smaak.

S LC

VACHERIN MONT D'OR 3KG

Is genoemd naar een berg in de Jura aan de Zwitsers-Franse grens. Deze zachte, kruidige, fluweelachtige kaas wordt enkel in de wintermaanden gemaakt. De kaas is omzet met een sparrenhoutenband om de kaas tijdens de rijping te ondersteunen. De kaas is zacht en smeerbaar in het begin, na rijping wordt hij bijna vloeibaar en voller van smaak. Bij de traditionele eetwijze van deze kaas gaat men de bovenkant eraf snijden en hem uitscheppen.

S P

DE WITTE VAN ROTSELAER 1.9KG

Een zachte geitenbrie met een natuurlijke witschimmelkorst. Onder de korst rijpt de kaas 2 tot 7 weken verder.

S P

ZALMKAAS 1KG

Een zachte smeltkaas met toevoeging van stukjes zalm en het aroma van zalm in het zuivel. De kaas is bestrooid met dille. Deze kaas heeft geen korstvorming en is vacuüm verpakt.

gewassen korst kazen

S P

ALTESSE 3.5KG

Deze Bourgondische kaas is sterk te vergelijken met de alom gekende Chaumes. Hij heeft een licht gewassen, droge korst. De geur is minder sterk als die van Chaumes. In het zuivel zijn vele kleine gaatjes terug te vinden.

S P

BIG ROSSO 1.3KG

Is afkomstig uit Langa (Piemonte, Noord-Italië), een streek gekend voor zijn wijn en truffel. Het zuivel is soepel, romig en ivoorkleurig. De smaak is mild, zoet en doet denken aan hooi en gras.

S P

BOU D'FAGNE 1.2KG

Betekent in Wallonie "een lompe boer van de Venen". De korst is plakkerig en sterk geurend. Een sterke afsmakende, pittige, gistige gewassen kaas. Achter de korst zit een zacht, smeuïg zuivel. Lekker bij een sterk trappistenbier.

B P

CABOUR 3KG

Een halfzachte streekkaas, artisanaal vervaardigd en natuurgerijpt. Hij heeft een soepel en zacht zuivel met een okergele korst. Deze kaas is op zijn best na een rijpingsperiode van 2-3 maand. Smaakt lekker bij een donker biertje.

gewassen korst kazen

S P

CHAUMES 2KG

Waarschijnlijk de meest gekende gewassen korstkaas. Is afkomstig uit het Franse zuidwesten. De smaak is mild en romig, naarmate hij verder rijpt wordt hij pittiger, echter nooit sterk uitgesproken.

S P

EPOISSES 1KG

Epoisses is een van de meest gekende AOC kazen uit de Bourgogne. Hij heeft een krachtige en rijke smaak, een beetje zoutig en zeer crèmig, het is een kaas met een korst die gewassen is in de brandewijn "Marc de Bourgogne" dit geeft zijn typische sterke geur en zijn fascinerende bijzonder fijne smaak. De kaas is heerlijk boers, maar ook romig en verfrissend, met een nasmaak van zure citroenen.

B P

GOURMELIN 2KG

Een zachte fabriekskaas met een droge, gewassen korst. De smaak is romig en zacht.

B P

HERVE PAVÉ 1.2KG

Deze Herve kaas heeft een zachte textuur met een karakteristieke en krachtige smaak en zijn typische geur. De kaas heeft een rechthoekige vorm, vandaar zijn naam Pavé.

gewassen korst kazen

S LC

LE MOELLEUX DU REVARD 1.4KG

Het is een typische kaas van de streek rond de Mont Revard in Aix-les-Bains in de Savoie. Deze halfharde kaas heeft een zachte, ietwat elastische pâte. Typisch aan deze kaas is het bandje van epicea dat rond de kaas gedaan wordt. Epicea is een veel voorkomende naaldboom in de Franse Alpen. Dit wordt gedaan om de kaas bij elkaar te houden tijdens de rijping. De smaak is te vergelijken met die van Chaumes maar verfijnder.

B LC

MAROILLES 720GR

Een zeer oude kaas afkomstig uit Noord-Frankrijk, aan de grens met België. Het zuivel is romig. De geur is zeer karakteristiek en uitgesproken. Hij smaakt rustiek en fors, niet geschikt voor beginnende kaaseters. Hij wordt vaak gebruikt in ovenschotels en gratins.

S P

MARQUIS 1KG

Deze langwerpige halfharde kaas heeft een milde smaak met een toets van champignons. De korst is geribbeld en geeft uiteraard de meeste smaak weer.

S P

MUNSTER 750GR

Deze AOC kaas is afkomstig uit de Elzas (zuidelijk deel van de Vogezen). Een jonge Munster heeft een dunne, rozerode korst met een wit zuivel, tijdens het rijpen wordt deze korst steeds donkerder en bruiner en het zuivel kleurt strogeel. De textuur is soepel en zacht, tijdens de rijping wordt de kaas steeds romiger. De geur en smaak doet denken aan boerenerf met een toets van citroen.

gewassen korst kazen

S P

ST PONDOR (HERFSTKAAS) 1KG

Is een seizoenskaas en is dus enkel in de herfst en winter verkrijgbaar. Deze zachte kaas met een oranjerode korst geeft bij het rijper worden een sterke geur af die niet door iedereen wordt gewaardeerd. De smaak van de wrongel zelf is echter voortreffelijk. Deze kaas wordt meermaals gewassen met zout water, wat de korst glad maakt. De rode bacteriën concentreren zich aan de buitenkant.

S P

ST ALBRAY 2KG

Is zeer herkenbaar door zijn bloemvorm, de gewassen korst is wit gebloemd. De kaas is afkomstig uit de Pyreneeën. Hij ruikt en smaakt naar gekookte melk en accenten van noten en gedroogd fruit. Een geschikte kaas voor beginnende kaaseters.

S P

TALEGGIO 2.2KG

Deze AOC kaas is één van de oudste gewassen korstkazen. De kaas heeft een vierkante vorm en de korst is donker oranjeroze- grijs. Binnenin is hij ivoorwit en soepel van textuur met enkele gaatjes. De smaak is vol en fruitig met een vleugje gebrande noten, overgaand naar een lange, romige nasmaak. Ook zeer lekker in een risotto verwerkt.

B P

VIEIL AUBEL 1KG

Afkomstig uit het Land van Aubel, gelegen in de provincie Luik. Aubel is gekend om zijn streekproducten zoals kaas, cider, stroop en bier. Het is een milde kaas met de typische uitgesproken geur van een gewassen korstkaas.

gewassen korst kazen

S P

VIEUX PANÉ 2.1KG

Is in de verte gebaseerd op Pont l'Evêque. Door sporen van witflora op de korst ontstaat een witte gloed. Hierdoor wordt de geurende rode korst en de smaak van de kaas enigszins getemperd. Het zuivel is veerkrachtig en lichtgeel van kleur. De smaak is vol maar niet zo complex als die van Pont l'Evêque.

S P

WIJNENDALE 2,8KG

Deze halfzachte kaas is afkomstig uit de buurt van Torhout en verwijst naar het Kasteel Wijnendale. De kaas is bedekt met een zijdevloeipapier. Het zuivel is romig, soepel en lichtgeel van kleur. De geur en smaak zijn pittig.

blauwgeaderde kazen

S P LC

BLEU D'AUVERGNE 1.2KG

Werd bedacht als imitatie van roquefort, waarbij koemelk i.p.v. schapenmelk wordt gebruikt. De melk die men gebruikt is afkomstig van Cantal en Puy-de-Dôme. De koeien profiteren er van het groen op de hellingen van de oude vulkanen en van de grond die rijk is aan allerlei mineralen. De kazen worden doorboord met naalden en rijpen nadien in vochtige kelders. De kaas is omwikkeld met zilverpapier omdat hij geen korst heeft. Het is een zeer romige, karakteristieke blauwe kaas.

B P

BLEU CARRÉ D'AURILAC 2KG

De naam van de kaas geeft al aan dat het een carré-vormige kaas is (rechthoekig). Deze blauwgeaderde kaas met een witte korst ingewikkeld met zilverfolie, om de korst goed te bewaren, ziet er niet alleen mooi uit, hij smaakt ook heerlijk met een zoete toets. Het is één van de blauwschimmelkazen met de zachtste smaak.

S P

BLEU DANOIS 1.3KG

De wettelijk beschermde naam is Danablu. De korst is vrij plakkerig, wit tot ivoorkleurig, met hier en daar grijze of bruine schimmelvlekken. De binnenkant is wit tot ivoorkleurig met verspreide donkerblauwe aders. De kaas is vrij pittig en zout met een fris zure smaak. Deze kaas is moeilijk te combineren met wijn, daarom stellen wij u een stevig glaasje jenever of Deense aquavit voor.

B P

BLEU DU VERCORS 2.2KG

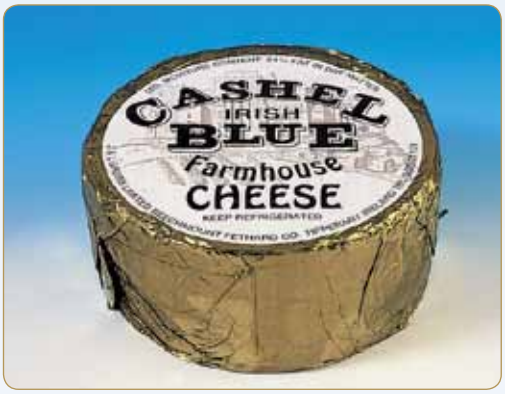
Deze AOC kaas is een bergkaas uit Zuidoost-Frankrijk. De melk is afkomstig van de Mont-béliard-, Abondance- en Villarderassen. Hij heeft een harde korst met witte sporen. Het zuivel is compact en zacht, iets smeuïg met een zoetige, volle smaak met typische blauwschimmelaroma's en een ondertoon van hazelnoten. Het is ook een zeer geschikte racletteкaas.

blauwgeaderde kazen

S P

CAMBOZOLA 2.1KG

Waarschijnlijk de gekendste blauwschimmelkaas gemaakt van koemelk. Deze fabriekskaas is een mix van een Franse camembert en een Italiaanse gorgonzola, de naam is dus een woordspeling van beide kazen. De korst is bedekt met witschimmel. De smaak is romig en mild, een aromatisch zuivel, met ondertonen van citroen en paddenstoel.



B P

CASHEL BLUE 1.6KG

Volgens velen één van de beste kazen uit Ierland. Hij werd ontwikkeld in 1984 en was een trendsetter in zachte blauwe kazen in Groot-Brittannië. Het zuivel is wit maar wordt geler na de rijping met blauwe aders. De smaak is karakteristiek maar niet sterk. De textuur en smaak is zeer romig.

B P

CASTELLO BLACK 1,5KG

Black omdat zijn aders in het zuivel zo donker, bijna zwart zijn. De korst is poederig en geeft zwart af. Een romige, zoute smaak die niet te sterk overheerst. De kaas bevat 90% koemelk en 10% schapenmelk.

S P LC

FOURME D'AMBERT 2.2KG

'Fourme' komt van het Latijn en verwijst naar de vorm waarin de kazen gemaakt worden. Het epicentrum van het gebied van deze blauwe is het Forezgebergte, op 600m tot 1600m grazen de koeien. Hij wordt ook 'le bleu pour l'enfant' genoemd vanwege zijn zachte, smeuïge, romige smaak. Zijn geur doet denken aan ouderwetse wijn- en kaaskelders.

blauwgeaderde kazen

S P

GORGONZOLA 1.5KG

Oorspronkelijk afkomstig uit de provincie van Milaan. De kaas rijpt 50 dagen in relatief warme kamers (20-22°C) met een extreem hoge vochtigheidsgraad (95%). Nadien worden ze verpakt in zilverfolie om de korst intact te houden en verlies in gewicht d.m.v. verdamping tegen te gaan. De korst is hard, ruig en roodoranje. Het zuivel is zacht, smeuïg en geaderd door groene schimmels. De smaak is romig, delicaat en subtiel.

B P

LANDANA GEIT BLAUWSCHIMMEL 4.5KG

Deze biologische Gouda krijgt een pittig karakter vanwege de blauwe aders in het witte zuivel. De kaas wordt voor 100% uit natuurlijke, puur Hollandse geitenmelk vervaardigd.

B P

MAGOR 1,3KG

Staat voor Mascarpone en Gorgonzola. Wordt in Italië ook Torta di Gorgonzola genoemd. Het is een soort 'kaastaart' van lagen gorgonzola en mascarpone. Een zeer lekkere dessertkaas!

S P

PAS DE BLEU HINKELSPEL 800GR

Ondanks de sarcastische naam 'Pas de Bleu' is deze blauwe kaas van topkwaliteit, afkomstig van verse biologische melk, bloedserieus. Dankzij zijn toegevoegde schimmelbacterie heeft hij een heel aparte smaak die tijdens het ouder worden steeds pittiger wordt.

blauwgeaderde kazen

S LC

ROQUEFORT ARBAS AOC 1.3KG

De herkomst van deze kaas is beschermd, de melk komt uitsluitend uit de directe omgeving van Roquefort-sur-Soulzon in Averyon. De kazen rijpen minimum 3 maand verder in de kelders van Roquefort. Deze kelders zijn het geheim van Roquefort AOC, zij zorgen voor de goede ontwikkeling van de schimmels. Het zuivel is compact en niet brokkelig. Roquefort kan slecht tegen temperatuurschommelingen. De geur en smaak doen aan schaap denken.

S LC

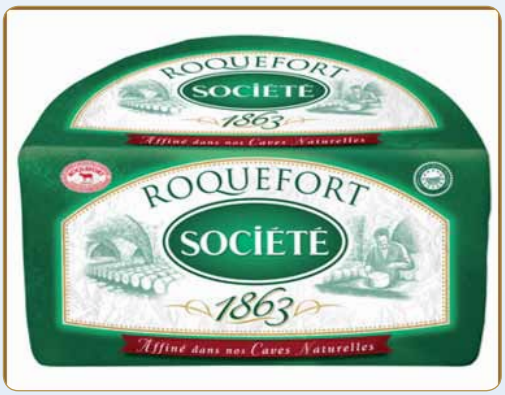
ROQUEFORT ANNY NOIR 1.3KG

Wordt gerijpt in grotten in de streek van Roquefort die ontstaan zijn bij het instorten van de berg Combalou. De luchtcirculatie wordt op natuurlijke wijze gereguleerd door de fleurines of scheuren in de rotsen. Het zuivel is sneeuwwit bedekt met blauwgroene aders, compact en niet brokkelig. Roquefort kan slecht tegen temperatuurschommelingen. De smaak is pittig en zilt.

S LC

ROQUEFORT PAPILLION NOIR 1/2 OF 1/4

Deze Roquefort is gerijpt in de grotten van Combalou. Hij heeft vrijwel geen korst en is in aluminiumfolie verpakt om de kaas te beschermen. De kaas is sneeuwwit en bedekt met een gelijkmatig patroon van blauwgroene aders. Hij is stevig, glad en bijna smeerbaar. De geur is melkachtig met een toets van noten en rozijnen. De smaak is zilt met een pittige nasmaak.



S LC

ROQUEFORT SOCIETÉ 1.3KG

Societé 1863 wordt in hun eigen grotten gerijpt bij Roquefort-sur-Soulzon. De grotten zijn warm, gezellig ondanks dat ze vrij vochtig zijn. U kan de grotten zelfs gaan bezoeken. Roquefort wordt telkens in aluminiumfolie verpakt omdat hij geen korst heeft. Deze zeer bekende, relatief jonge Roquefort is sterk en zout van smaak.

blauwgeaderde kazen

S P

SHROPSHIRE BLUE RING 1.25KG

Wordt door Stilton-producenten gemaakt en op dezelfde manier als Stilton, alleen voegt men tegelijk met het zuursel en de schimmel ook annatto (natuurlijke kleurstof) toe aan de melk. De korst is ruw en bruin. Binnenin is hij feloranje met krachtige, blauwe aders. De textuur is stevig en romig maar ook licht kruimelig. Hij is veel scherper en pittiger dan Stilton. De kaas heeft tonen van wijn en citrusfruit met een zoete nasmaak.

S P

ST AGUR 2.2KG

Afkomstig uit de Auvergne streek. 300 boeren uit deze streek voorzien melk voor deze kaas. Het is een romigere en mildere versie van Bleu d'Auvergne. Het zuivel is bezet met olijfgroene aders. De kaas is verrijkt met extra room en is een dubbel-crème kaas. De smaak is niet te zout, romig en licht pittig.

B P

STILTON BLUE 8KG

The King of English Cheeses. Het is één van de beste kazen ter wereld. De cilindervormige kaas heeft een ruige, gerimpelde lichtbruine korst. Het zuivel is ivoorkleurig, smeuïg en romig, met goed verdeelde aderen van blauwschimmel. In de korst ziet u de gaatjes van de naalden waarin men de schimmels prikte. De smaak is romig, rijk, complex en niet zo zout of bitter als andere blauwe kazen. Bij deze kaas overheerst de romigheid.

S P

STILTON BLUE RING 1.25KG

Dit is een ring van een Stilton van 8kg. Stilton is genoemd naar het gelijknamige dorpje, ook al is hij daar nooit gemaakt. Hij is afkomstig uit de buurt, de graafschappen Derbyshire, Leicestershire en Nottinghamshire. De textuur van een jonge kaas is kruimelig maar wordt na rijping zachter en vlak onder de korst donkerder. Tijdens de rijping krijgt hij ook steeds meer aders. De beste Stilton wordt gemaakt van zomermelk.

blauwgeaderde kazen

S P

VALDÉON 2.5KG

Valdeón is de lokale benaming van de blauwgeaderde kaas Picón, gemaakt in het noordoosten van de provincie León. De kaas heeft een cilindervorm en wordt nog steeds traditioneel bedekt met bladeren van plataan. Hij wordt gemaakt van 25% geitenmelk en 75% koeienmelk. De korst is ruw met rode en grijze vlekjes. De smaak is pikant en romig tegelijkertijd.

kleine kazen

B P

BOSCHETTO AL TARTUFO 600GR

Een halfhard, romig kaasje afkomstig uit Mugello, Toscane. In het zuivel zijn stukjes witte truffel van hoge kwaliteit verwerkt. Deze truffel geeft een toets van aarde en een robuust aroma weer. Dit kaasje heeft geen korst en voelt vochtig aan. Hij rijpt 60 dagen. De combinatie van het zachte, romige zuivel met de sterke aanwezigheid van de truffel is een ware delicatesse.

B P

BRILLAT NOTEN / MOSTERD / ROZIJNEN 200GR

Een verse Brillat-Savarin, triple-crème kaas, bezet met noten, mosterdzaadjes of rozijnen gedrenkt in Marc de Bourgogne. De kaas is zeer romig, bijna boterachtig. Individueel verpakt.

B P

BRUGGE DENTELLE 150GR

De naam verwijst naar de oude kunst en traditie van het kantklossen, waar Brugge zo gekend om is. De dunne, ivoorkleurige eetbare korst omhult een zacht en smeuïg zuivel. Een mild kaasje dat zeer geschikt is voor de beginnende kaaseter. Individueel verpakt.

S P

BRUSSELSE KAAS (LOS) 150GR

Een traditionele Brabantse kaas, gemaakt van volledig afgeroomde melk. De kaas rijpt in grote pollen 2 maanden waarbij ze wekelijks in lauw water worden gedompeld. De kaasjes hebben een zeer specifieke smaak, vrij zurig en behoorlijk zout. Bovendien bevatten ze 0% vet.

kleine kazen

S P

BRUSSELSE KAAS (POTJES) 150GR

De Brusselse kaas is een vers gerijpte kaas. Hij heeft geen korst, zijn textuur is compact, hij plakt aan het mes en kan perfect uitgestreken worden. Het is een typische, geurige kaas en nogal gezouten. Bovendien bevat dit traditioneel kaasje 0% vet. Beide kaasjes bevatten dezelfde melk maar de bewerking na de rijping is anders.

S P

CABECOU SPEK 2*70GR

Verse geitenkaasbolletjes omwikkeld met gezouten spek, geproduceerd in een boerderij in Wallonië. Lekker gebakken en overgoten met honing. Ook verkrijgbaar 6*70gr op bestelling.

S P

CAMEMBERT CALVADOS ISIGNY 250GR

In stock tijdens de winter. Camembert is hier niet geheel juist omdat het eigenlijk om de "coeur de camembert" gaat. De korst van de boerencamembert wordt verwijderd en het hart van de kaas wordt in de Calvados gelegd, daarna wordt hij bedekt met paneermeel. De buitenkant is vrij scherp van smaak , zoutig en iets korrelig van structuur, de binnenkant is zacht en smeuïg. Ook zeer lekker lichtjes opgewarmd in de oven (smaakt iets zachter).

B P

CHABIS CHÈVRE ROZIJNEN / VEENBESSEN / PAPAYA / ANANAS / VIJGEN 6*80GR

Verse geitenkaasbolletjes bezet met gedroogd fruit. Verpakt per 6 stuks.

kleine kazen

B LC

CHAOURCE 450GR

Komt uit de Champagne en Auxerrois, waar de koeien op rijke en groene weiden grazen. De jonge kazen drogen op matten van gevlochten rogge en rijpen min. 2 weken. De korst is wit en dun, het zuivel zacht en wit. De structuur is soepel en zacht maar mag niet uitlopen. Chaource ruikt naar verse room en zachte weidepaddenstoelen. De smaak is zacht, weelderig, fris, met een zweem van hazelnoot. Zeer lekker bij een glaasje champagne.

B P

CHÈVRE FRAIS À LA FIGUE 4*60GR

Verse geitenkaas opgevuld met vijgencompote. De zure smaak van de geitenmelk in combinatie met de zoete vijgen is een ware delicatesse. Een heerlijke dessertkaas.

B LC

CHÈVRE D'OZO MIEL 6*100GR

Lekkere rolletjes verse geitenkaas met honing in het zuivel verwerkt, de uiteinden zijn bezet met tijm. De smaak is fris, zacht en zoet, heerlijk tijdens de zomerperiode.

B LC

CHÈVRE PIRAMIDE POULIGNY 250GR

Dit AOP kaasje is afkomstig van het arrondissement Le Blanc waar het in 22 gemeentes mag geproduceerd worden. Hierbij is het een AOP kaas met het kleinste gebied en het oudste geitenkaasje met een keurmerk. De vorm is steeds een afgetopte piramide met een fijne korst die wit- of blauwschimmel vormt. De smaak is vol, verfijnd, lichtzurig met zoete en zoute toetsen.

kleine kazen

B LC

CHÈVRE ST. MAURE 250GR

Een geitenkaas uit de Touraine met een AOC label sinds 1990. Kenmerkend voor de kaas is het roggestrootje dat in de lengte in het midden zit. Dit strootje gaat het afgieten van het vocht uit de kaas beter laten verlopen en het zuivel tijdens de rijping doen ventileren. De kaas is bezet met as van houtskool en rijpt daarna 10 dagen verder. Deze kaas heeft een echte geitenkaas-smaak. Verpakt per 6 in een houten kistje.

S P

CHÈVRE PONT DE PIERRE BIESLOOK / ROZENBLAADJES-HONING / LAVENDEL-HONING / BRUSCHETTA / PISTACHE-NOUGAT 6*100GR

Een vers geitenkaasje natuur of met honing in het zuivel bezet met kruiden of bloemen. De kwaliteit van de kaas is zeer goed, deze wordt gemaakt in een geitenboerderij in Wallonië.

B LC

CROTTIN DE CHAVIGNOL 12*60GR

Deze AOC is afkomstig uit het dorpje Chavignol. Deze Crottin wordt gemaakt van zeer verse, volle geitenmelk om daarna 10 dagen te rijpen. Afhankelijk van het seizoen ruikt en smaakt de kaas milder of sterker. De buitenkant kan bedekt zijn met witte en/of blauwe schimmel, die de kaas niet aantast maar hem juist extra smaak geeft.

B P

EPOISSES MINI 250GR

De smaak is krachtig en rijk, een beetje zoutig en zeer crèmig, het is een kaas met een korst die gewassen is in de brandewijn "Marc de Bourgogne", dit geeft zijn typische sterke geur en zijn fascinerende bijzonder fijne smaak. De kaas is heerlijk boers, maar ook romig en verfrissend, met een nasmaak van zure citroenen. Handig in kleine, individuele verpakking.

kleine kazen

B LC

FIN BRIARD 310GR

3 smaken: Grand Marnier, mosterd en Périgord truffel. Een hoog, romig, zacht, wit kaasje met een korst die opbloemt. Deze type brie is zacht en romig van smaak en combineert goed met de toegevoegde smaken.

B P

GAPERON 350GR

Dit afgeplat bolletje wordt gemaakt van karnemelk en gepasteuriseerde koemelk, hierdoor heeft de kaas een erg laag vetgehalte. Tijdens de bereiding wordt peper en knoflook toegevoegd aan de wrongel. De smaak is pittig en doordringend, deels door de kruiding en deels door het zuivel zelf. Het zuivel is zacht en soepel. Perfect als aperitiefkaasje en smaakt heerlijk bij wodka!

S P

HERVE PIKANT 200GR

Dit AOC kaasje met een gewassen korst en een onvervalste geur. Het is de pikantere variant van 'Herve zacht', deze rijpt 7 weken. De kaas is afkomstig uit het hartje van het land van Herve, in de buurt van Luik. Deze kubussen zijn semi-ambachtelijke kaasjes met een vochtige, plakkerige korst. Naarmate de leeftijd kleurt de korst donkerder en wordt de smaak pittiger en kruidig.

S P

HERVE ZACHT 200GR

De mildere, jongere versie van 'Herve pikant' heeft 4 weken gerijpt. Dit AOC kaasje is semi-ambachtelijk en heeft een vochtige, plakkerige korst. Deze jongere variant heeft een lichtere korst. De smaak is romig en bijna zoetig.

kleine kazen

S P

LA TUR 6*250GR

Afkomstig uit de streek van Piemonte, in Noord-Italië. Zeer lekker, zacht, romig en smeuïg kaasje. De 3 melksoorten werden gebruikt voor dit kaasje. De korst creëert een natuurlijke witschimmel na de rijping van 3 weken. De smaak is romig, fruitig en fijn.

B LC

LANGRES FERMIER 200GR

Deze AOC is een echt Bourgondisch kaasje dat minimum 15 dagen rijpt. De bovenkant is ingezakt en de buitenzijden puilen iets uit. De korst heeft de typische feloranje kleur van een gewassen korstkaas en geeft een sterke boerenerfgeur af. Van binnen is de kaas zeer romig en mooi lichtgeel, met een zoete geur van citroen en een vleugje rookspek. De smaak is krachtig, maar romig.

S P

LIVAROT ISIGNY 500GR

Dankt zijn naam aan het gelijknamige stadje in het hartje van Normandië, de Pays d'Auge. Tegenwoordig mag Livarot alleen nog in het zuiden van de Pays d'Auge worden gemaakt waar de weiden prachtig groen en rijk zijn. Rondom de kaas wordt een plantaardig touw 5 maal omwikkeld, hierdoor wordt hij ook de Kolonel genoemd. De geur wordt met de leeftijd krachtiger. De smaak is vol, rijk en krachtig.

S P

MONTAGNARD 450GR

Een gewassen korstkaasje uit de streek van de Vogezen, bij de Zwitserse grens. De melk van deze kaas komt enkel van koeien die hoger in de bergen grazen, dit heeft een effect op de smaak. De textuur is heel romig en hij smaakt fris.

kleine kazen

B LC

OCCELLI CRUTIN BEPPINO 300GR

Een 'crutin' is een kleine kelder van tufsteen die men in Langa gebruikte als opslagruimte. Het zuivel van dit kaasje is brokkelig en droog, verrijkt met stukjes truffel. Hij verleent zich ook heel goed in de keuken bv. geraspt.

B P

OCCELLI TUMA DLA PAJA 250GR

Dit wit kaasje werd gerijpt op hooi zodat het zacht en romig werd in een korte periode. De dunne, witte korst breekt soms open waardoor het romige zuivel zichtbaar wordt. De kaas smaakt naar melk en een toets van hazelnoten. Deze kaas won de prijs 'Best cheese' op The International fancy food of New York.

B LC

PAVÉ BAILLI DE SOIGNIES 500GR

Het is een gewassen korstkaas met een halfhard zuivel, type St Paulin. De smaak is fors, dit komt voornamelijk van de gewassen korst.

S P

PONT L'EVÊQUE ISIGNY 350GR

Deze AOC kaas met gewassen korst is waarschijnlijk de oudste kaas uit Normandië. Een document uit de 12de eeuw vermeldt dat 'een goede maaltijd altijd eindigt met een dessert d'angelot' wat de oude naam voor pont l'Evêque is. Na het wassen is de korst vochtig en okerkleurig. De pâte is romig geel, met kleine gaatjes, fijn van structuur en glad. Al naargelang de rijping evalueert de kaas van zacht tot zeer pittig.

kleine kazen

S LC

REBLOCHON FRUITIERE 450GR

Vooral gekend door "Tartiflette" waarin de kaas wordt gebruikt. Voor de 17e eeuw was dit een illegale kaas, de boeren knepen minder hard aan de uiers wanneer zij inspectie kregen. Nadat de inspecteurs weg waren haalden zij de resterende melk uit de uiers. Deze melk was veel voller en romiger, zij noemden het opnieuw knijpen 'reblocher'. Deze stevige maar soepele en smeuïge kaas wordt gemaakt in de Savoie streek. De smaak is romig met een ondertoon van hazelnoot.

S LC

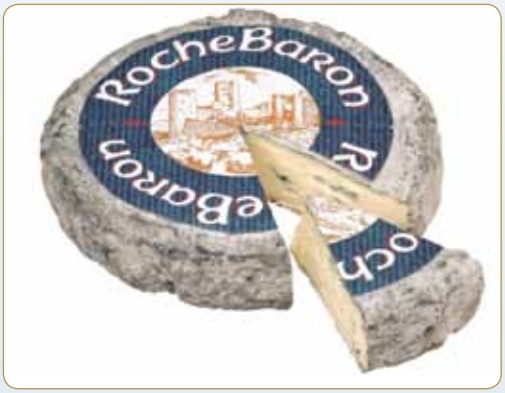
REBLOCHON CHAMPI AUX GIROLLES 300GR

Tijdens de wintermaanden vast in ons assortiment. Een authentieke, romige, smeuïge kaas met extra toevoeging van stukjes girolles paddenstoelen in het zuivel. Hij wordt gerijpt op houten planken wat een licht houtige smaak weergeeft. Zeer lekker in uw Tartiflette! Kan ook verwerkt worden in quiches, braadstukken of gevogelte.

B P

ROBIOLA BOSINA 250GR

Een zacht, mooi, romig kaasje met een eetbare korst die een toets van walnoot in de smaak geeft. Het wordt gemaakt met een oude receptuur.



S P

ROCHEBARON 500GR

Afkomstig uit de Auvergne streek. Het is één van de weinige blauwe kazen die na enige rijping begint uit te lopen. De korst is bezet met assen nadat hij 3 weken heeft gerijpt. Onder de grauwe buitenkant bevindt zich een zacht, zeer romig, licht door blauwe aders doorspekt zuivel met een licht pikante ondertoon.

kleine kazen

S LC

ROQUEFORT SNEETJE 100GR

Roquefort geproduceerd in Averyon en versneden in sneetjes. Het witte zuivel is bezet met blauwgrijze aders. De kaas smaakt sterk af en is pittig. Ideaal voor de consument om te verwerken in sauzen.

B LC

ST FÉLICIEN 180GR

De grotere variant van de Saint Marcellin. Saint Félicien is vernoemd naar het plein waaraan de kaasmakerij lag waar ze voor het eerst geproduceerd werd. Fris en fruitig van smaak, na enige rijpingstijd vormt de korst witschimmel, die grijs kan verkleuren. De korst wordt meestal meegegeten. A la Lyonnais wil zeggen dat hij in een schaaltje zit waar het uitgelepeld moet worden. Lekker koud maar ook lichtjes opgewarmd.

S P

ST. JULIEN MINI BÛCHE 500GR

Deze kwalitatieve smeltkaas wordt gemaakt door geperst zuivel op te warmen en te laten smelten met toevoeging van smeltzouten en boter. Bij de gesmolten massa worden gemalen walnoten (van de beste kwaliteit) toegevoegd en nadien halve walnoten bovenop de kaas bezet. Een must op uw kaasschotel.

S LC

ST MARCELLIN 80GR

Om de typische smaak van dit kaasje te krijgen wordt hij nog steeds volgens de tradities (sinds de 15e eeuw) in Dauphiné gemaakt. 25 miljoen liter koemelk per jaar is nodig om aan de vraag naar dit kaasje te voldoen. Het is een zeer romig kaasje met een volle, smeuïge smaak. Het kan zowel koud als, licht opgewarmd in de oven, gegeten worden.

kleine kazen

S P

TOLKO ANANAS / BIESLOOK (CASTELLO) 125GR

Een zacht kaasje in een ringvorm gegoten. Deze is bezet met ananas en amandelen of bieslook. Een lekkere, zoete ontbijtkaas of een frisse, hartige boterhamkaas. Het bevat een laag vetgehalte.

B LC

TOMME VAUDOISE 100GR

Is een van die zeldzame zachte traditionele Zwitserse kazen. Oorspronkelijk komt hij uit de dorpjes van de vallei van de Joux. Het is een kleine kaas die nooit dikker dan 2 cm wordt. Door de zachte, ronde en soms lopende schuimachtige massa rijpt dit kaasje vrij snel. Acht tot tien dagen volstaan en door die snelle rijping blijft zijn gewicht ook beperkt tot een honderdtal gram. Onder de fijne bloemige korst zit een glad en romig zuivel.

S P

TRAPPE ECHOURGNAC 300GR

Deze halfharde kaas wordt nog steeds in beperkte oplage gemaakt door de nonnen in het klooster Notre-Dame de Bonne Esperance en is enkel tijdens de wintermaanden te krijgen. De rijping in walnootlikeur uit de Périgord geeft de kaas een onstuimige, rokerig aroma en een gladde boterachtige textuur. Toch blijft de smaak vrij mild. Deze kaas is voor de kenners en hoort op de betere kaasplank te pronken.

B LC

VACHERIN MONT D'OR 450GR

Is genoemd naar een berg in de Jura aan de Zwitserse-Franse grens. Deze zachte, kruidige, fluweelachtige kaas wordt enkel in de wintermaanden gemaakt. De kaas is omzet met een sparrenhoutenband om de kaas tijdens de rijping te ondersteunen. De kaas is zacht en smeerbaar in het begin, na rijping wordt hij bijna vloeibaar en voller van smaak. Bij de traditionele eetwijze van deze kaas gaat men de bovenkant eraf snijden en hem uitscheppen.

GROENE
PESTO
Landana®
Landana®
GRÜNES
PESTO
PREMIUM QUALITY

gouda's

S P

BEEMSTER JONG 13KG EN 16KG

Jonge Beemster is een zachte kaas met een heerlijk frisse romige smaak. Deze kaas is 5 tot 6 weken gerijpt. Ideaal als broodbeleg in sneetjes of in blok bij het aperitief. Licht verteerbaar.

S P

BEEMSTER JONG BELEGEN 16KG

Lichtgerijpte kaas met een zachte, volle smaak. Deze kaas is ongeveer 3 maanden gerijpt. Ideale kaas voor wie de jonge romigheid wil combineren met iets meer pit.

S P

BEEMSTER BELEGEN 13KG EN 16KG

Smeuïge kaas met een volle, gerijpte smaak. Deze kaas is 4 tot 5 maanden gerijpt. Het is een échte smaakmaker, pittig en volwassen.

S P

BEEMSTER EXTRA BELEGEN 13KG

Goed doorgerijpte kaas met een stevige, heerlijk romige smaak. Deze kaas is 6 tot 7 maanden gerijpt.

gouda's

S P

BEEMSTER OUD 13KG

Goed snijdbare oude kaas met een pikante smaak. Deze kaas is ongeveer 1 jaar gerijpt. Aan het oppervlak verschijnen witte puntjes door het uitkristalliseren van eiwitten en mineralen.

S P

BEEMSTER GEIT 1/2 6KG

Het is een eerlijke kaas die 4 maanden rijpt en zo zijn fijne smaak ontwikkelt. Beemster Geitenkaas is licht verteerbaar en helemaal niet scherp van smaak maar eerder mild.

S P

BRANDNETELKAAS 4KG

Lekkere Gouda Rouveen met brandnetelkruiden in het zuivel verwerkt. Deze kaas bevat een hoog ijzergehalte.

B P

BRUGGE JONG 12KG

Deze Belgische kaas rijpt minimum 5 weken. Het is een harde doch soepele kaas met een volle, romige smaak en een laag zoutgehalte.

gouda's

B P

BRUGGE BELEGEN 12KG

Deze Belgische Gouda heeft 4 maand gerijpt. Het zuivel is romig terwijl de smaak al krachtig is. Hierdoor is hij ook zeer smaakvol in warme bereidingen.

S P

BRUGGE OUD 12KG

Deze klassieker is sinds 1992 de senior in de Brugge familie. Hij heeft zijn naam te danken aan zijn lange rijpingsperiode. Hierdoor krijgt hij zijn milde oude smaak, maar met een laag zoutgehalte. Op het etiket van Brugge oud vindt u kant terug, Brugge en kant blijven onafscheidelijk.

B P

BRUGGE PRESTIGE 1/2 6KG

Deze kaas werd ontwikkeld in mei 2006. Hij wordt sindsdien enkel met meimelk gemaakt en rijpt rustig verder tot hij 16 maand oud is. Op het etiket staat ook steeds de maand mei met het jaartal van de productie vermeld.

S P

BRUGGE GOUD 1/2 6KG

Deze volle, romige kaas is het resultaat van het huwelijk tussen Brugge oud en Nazareth. Deze combinatie geeft een fruitige, ietwat zoete toets aan de kaas. Het zoutgehalte is ook lager dankzij een korte pekeltijd.

gouda's

S P

CHEVRETTA BELEGEN 10KG

De geiten die grazen op de Noord-Hollandse weiden, worden met veel liefde verzorgd op relatief kleinschalige geitenboerderijen. Het uitgebalanceerde leven van de geiten zorgt voor constante hoge kwaliteit geitenmelk. Daarom is Chevretta zeer rijk van smaak en bijzonder smeuïg én bevat bovendien 40% minder zout dan andere geitenkaas.

B P

CHEVRETTA KRUIDEN 10KG

Deze kaas is zeer rijk van smaak en bijzonder smeuïg én bevat bovendien 40% minder zout dan andere geitenkaas. In het zuivel is een melange van groene tuinkruiden en een tipje paprika vermengd.

B P

FLANDRIEN JONG 18KG

Deze Gouda gemaakt van kwaliteitsvolle, Vlaamse melk rijpt 6 weken op houten planken, zo is deze zachte, romige kaas optimaal om als jonge kaas geproefd te worden.

B P

FLANDRIEN GERIJPT 18KG

Het mooie vervolg van Flandrien jong. Hij rijpt 5 maand rustig op houten planken in de geklimatiseerde rijpingszaal. Een pittige, volwassen kaas met veel smaak.

gouda's

B P

FLANDRIEN OUD 18KG

De oudste Flandrien vraagt tijd om na zijn natuurlijk rijpingsproces gewaardeerd te worden. De verfijnde aroma's van deze intense, volle kaas komen volledig tot hun recht dankzij een rijpingsperiode van 12 maand.

S P

GOUDA GEIT JONG 4KG

Geiten Gouda is erg gegeerd en geapprecieerd. Hoewel geitenmelk en koemelk ongeveer hetzelfde vetgehalte hebben zijn de vetten van geitenmelk toch van die aard dat ze beter opneembaar zijn. De kaas zelf is zacht met specifieke aroma's eigen aan geitenmelk.

B P

GOUDA GEIT POLDER BLANC JONG 5KG

Een 50+ Gouda met een milde geitensmaak. De geiten grazen op de sappige polderweiden in Holland wat de kaas een zuivere smaak geeft.

B P

GOUDA GEIT POLDER GOLD OLD 5KG

Deze 50+ kaas afkomstig van de melk van geiten die in de sappige polders in Holland grazen rijpt 10 maanden lang. Deze langzame rijping garandeert een intense smaak en rijpe zoutkristallen die smelten op de tong.

gouda's

B P

GOUDA SCHAAP POLDER BRUN JONG 5KG
Een jonge 50+ Gouda gemaakt van 100% schapenmelk.

B P

GOUDA SCHAAP POLDER GOLD OLD 4KG
Een 50+ Gouda van 100% schapenmelk die 10 maanden lang rijpt. Hierdoor krijgt hij een intense smaak en natuurlijke vorming van zoutkristallen in het zuivel.

S P

GOUDA HB VOLVET JONG 12KG
HB staat voor Holland-Brabant, de kaas wordt vervaardigd in Zuid-Holland, Utrecht of Brabant. Deze jonge kaas rijpt ongeveer 4 weken. Deze Gouda is vooral bestemd voor de prijskoper. Wij verkopen deze kazen steeds blanco (zonder etiket).

S P

GOUDA HB VOLVET BELEGEN 12KG
HB staat voor Holland-Brabant, de kaas wordt vervaardigd in Zuid-Holland, Utrecht of Brabant. De belegen variant rijpt ongeveer 3 maand. Deze Gouda is vooral bestemd voor de prijskoper. Wij verkopen deze kazen steeds blanco (zonder etiket).

gouda's

S P

HOTELBLOK KORSTLOOS NATUURGERIJPT 3.5KG

De vierkante kaas wordt geproduceerd met korst en rijpt met korst gedurende 8 weken. Nadien wordt hij versneden in rechthoekige blokken en vacuüm verpakt. Dit proces beïnvloed de kwaliteit van de kaas. Deze blokken worden voornamelijk verwerkt in broodjes of bereidingen.

S P

HOTELBLOK KORSTLOOS FOLIE 3.5KG OF 16KG

Deze DOC (Dutch Original Cheese) Gouda wordt geproduceerd in vierkante kazen van 16kg zonder korst, ze worden direct erna vacuüm verpakt. De kazen van 3.5kg worden versneden in rechthoekige blokken en verpakt in folie. Deze kaas wordt voornamelijk verwerkt in broodjes of bereidingen.

S P

KOMIJN LEIDSE VOLVET 5KG EN 10KG

Leidse kaas is vrijwel gelijk aan Goudse kaas. Deze 48+ is zeer geschikt om verder te laten rijpen, hierdoor wordt hij steeds pikanter van smaak. De komijnzaadjes in het zuivel geven een zeer verrassende, unieke smaak.

S B P

LANDANA KOE DIVERSE SMAKEN 4.5KG: 1000-DAGEN, TOMAAT-OLIJF, CHILI-SAMBAL, GROENE ASPERGES, BOERENKOOL, DASLOOK, MOSTERD, WALNOOT, KOMIJN, BRANDNETEL, KNOFLOOK, ZWARTE PEPER, PEPER-TRIO, BLEU, GROENE PESTO, RODE PESTO, WASABI, TRUFFEL, FENEGRIEK, WASABI-ZEEWIER

Deze kazen rijpen op onbehandelde houten planken tot perfectie. De met de hand gekeerde kazen worden voortdurend gecontroleerd. Romige melk van Nederlandse koeien zijn de basis voor een natuurlijke en romige smaak.

gouda's

B S P

LANDANA GEIT DIVERSE SMAKEN 4.5KG:
ROSSO, ITALIAANSE KRUIDEN, MILD, BELEGEN, OUD, CHILI-SAMBAL, BRANDNETEL-KNOFLOOK, DASLOOK, KORIANDER-FENEGRIEK, HONING-TIJM

Verantwoord en met oog voor het milieu worden voor Landana uitsluitend de beste ingrediënten van de natuur gebruikt. Deze kaas wordt voor 100% uit natuurlijke, puur Hollandse geitenmelk vervaardigd. Want vooral de Hollandse geitenmelk is wereldwijd bekend om haar excellente kwaliteit en smaak.

S P

LEERDAMMER 12KG

De beroemdste Hollandse gatenkaas. Het zachte, soepele en veerkrachtige zuivel bevat vele grote gaten. De smaak is iets zoet en romig met een nootachtige ondertoon die aan Zwitserland doet denken.

S P

MOSTERDKAAS 4.5KG

Een Gouda Rouveen met mosterdzaadjes in het zuivel verwerkt. Deze gouda wordt gemaakt van verse koeienmelk, de koeien grazen in de weilanden in het oosten van Nederland. Een pittige kaas die altijd smaakt bij het aperitief.

S P

OLD AMSTERDAM 1/2 5KG

Wellicht de beroemdste oude Hollandse kaas. De oorsprong van deze kaas ligt aan het einde van de 19e eeuw, wanneer de familie Westland een carrièreswitch doorging van vissers naar kaasmakers. De Engelse naam verwees toen al naar de exportkwaliteit. Zijn mooi etiket legt de verwachtingen direct hoger. Hij smaakt dan ook uitstekend, goed gerijpt, vol en pittig.

gouda's

S P

ONS GENOT 15KG

Het zachte en smeuïge zuivel met een zoete smaak, laten u meevoeren naar de kunst van traditionele kaasbereiding. Met vakmanschap worden de kazen stuk voor stuk gemaakt. Wanneer de natuurlijke rijping van minimaal zes maanden erop zit krijgt Ons Genot een donkerrode korst. Deze wordt met de hand aangebracht en beschermt het smeuïge zuivel. Ook geeft de donkerrode korst de kaas een herkenbare uitstraling.

S P

OUWE JONGENS 12KG

Is een ouderwets lekkere 48+ kaas van gegarandeerde topkwaliteit. Door de maandenlange rijping krijgt Ouwe Jongens een smaak die de echte kaasliefhebber aanspreekt. De kaas is lactose- en glutenvrij, zoals de meeste oude Gouda's.

S P

PRIMA DONNA FINO 12KG

De unieke combinatie van de heerlijke smaak van Parmezaanse en de beste traditionele Hollandse kaas kenmerken het karakter van deze exclusieve lekkernij die zich helemaal thuis voelt in de keuken. Een gerijpte kaas met een volle, iets zoete, smaak. De kaas is lactose- en glutenvrij.

S P

PRIMA DONNA MATURO 12KG

De unieke combinatie van de heerlijke smaak van Parmezaanse en de beste traditionele Hollandse kaas kenmerken het karakter van deze exclusieve lekkernij die zich helemaal thuis voelt in de keuken. Fijne en zichtbare zout- en eiwitkristallen kenmerken deze exclusieve kaasspecialiteit. Extra gerijpt en pittig van smaak. De kaas is lactose- en glutenvrij.

gouda's

S P

SAMBALKAAS 4.5KG

Een Gouda Rouveen met sambal in het zuivel verwerkt. Deze gouda wordt gemaakt van verse koeienmelk, de koeien grazen in de weilanden in het oosten van Nederland. Het zuivel is oranje gekleurd door de sambalkruiden. Een pittige kaas die altijd smaakt bij het aperitief.

S P

VIERKANT JONG 17KG

De melk is afkomstig uit Zuid-Holland. Deze kaas wordt voornamelijk gebruikt in de horeca en broodjeszaken vanwege de makkelijke snijeigenschappen.

S P

VLASKAAS 1/2 8KG

Oorspronkelijk werd Vlaskaas gemaakt in de Vlasstreek speciaal voor het slijtfeest (oogstfeest). Er werd voor de slijters een uitgebreide maaltijd verzorgd bestaande uit slijtepap en boterhammen met Vlaskaas. De kaaskenner proeft een rijke smaak met fijne toetsen van hout en honing.

B P

VLASKAAS GRAND CRU 1/2 8KG

Vlaskaas Grand Cru is het uitstekende resultaat van Vlaskaas die rustig verderrijpt met enkel de tijd als bondgenoot. De rijping op houten kaasplanken gedurende 12 maanden geeft een intens, vol en complex aroma en merkt het begin van vorming van zoutkristallen.

gouda's

S P

WANNES EXTRA JONG / 3MAAND / 6MAAND (ANNY) 16KG

Deze Gouda wordt geproduceerd in Zuid-Holland en is van een uitstekende kwaliteit dankzij de speciale receptuur. De kaas is te onderscheiden via het caseïneplaatje Excellent. Deze Gouda is ook minder gezouten en lekker smeuïg.

BEEMSTERLITE
BEEMSTER
BELEGEN
BEEMSTERLITE
SEMICURADO
BEEMSTERLITE
PIKANT
BEEMSTERLITE
CURED
BEEMSTERLITE
BEEMSTERLITE

light kazen

S P

BEEMSTERLITE MILD 12KG

De milde, jonge versie is echt een kaas voor wie extra op zijn gezondheid wil letten en toch fijne, lekkere kaas wil eten. Het vetpercentage bedraagt 20%, de jonge variant bevat minder calorieën dan de belegen variant.

S P

BEEMSTERLITE GERIJPT 12KG

Is een minder vette goudakaas (35+) die toch zijn karaktervolle smaak heeft behouden. Hij bevat 20% vet of 35% minder vet dan Beemster belegen.

B P

BELGOLIGHT JONG 3KG

Is een type gouda in de vorm van een rechthoekige blok. Deze jonge kaas heeft een volle smaak. Zijn vetgehalte bedraagt 18%.

B P

BELGOLIGHT GERIJPT 3KG

Is een type gouda in de vorm van een rechthoekige blok. De belegen variant heeft 4 maand gerijpt. Het vetgehalte bedraagt 20%.

light kazen

S P

CAMBOZOLA LIGHT 1.5KG
De romige kaas, type brie, met blauwschimmel in het zuivel. Deze blauwe kaas heeft slechts 28% vetgehalte.

S P

CAMEMBERT RUSTIQUE LIGHT 1KG
Een zachte, crèmige, Franse kaas met witschimmelkorst. Zijn vetpercentage bedraagt slechts 13%.

S P

CANTENAAR 12KG
Is een gouda met een unieke smaak: verfijnd en pittig, met zoete en nootachtige accenten. Het is een 30+ kaas met 33% vet en 25% minder zout. Door het specifieke productieproces van Frico Cantenaar ontstaan kleine witte puntjes. Deze witte puntjes zijn eiwitkristalletjes. Deze zijn kenmerkend en mede smaakbepalend voor Cantenaar. De kaas rijpt 22 weken.

S LC

CHÈVRE LIGNE 2.4KG
Een artisanale kaas gemaakt op de boerderij van halfvolle, rauwe geitenmelk. In vergelijking met Franse geitenkaas is deze milder en romiger van smaak. Deze 30+ kaas bevat een vetpercentage van 16% en minder zout.

light kazen

B P

D'AFFINOIS LIGHT 1.5KG

Een zachte, crèmige, Franse kaas met witschimmelkkorst. De koemelk onderging micro-filtratie, hierbij worden de bacteriën weggefilterd en de voedingsstoffen blijven bewaard, de textuur is stevig terwijl hij steeds romig blijft. Het vetpercentage bedraagt slechts 9%.

S P

GOUWENAAR LIGHT PIKANT 12KG

Is een gerijpte Gouda met 33% vetgehalte en 33% minder zout dan een gewone Goudse 48+ kaas. De kaas is lactose- en glutenvrij. De smaak is pittig met een zoete toets.

S P

JEUNESS LIFE 1/2 7KG

Is een jonge, vetarme Gouda gemaakt van dagverse, afgeroomde melk. Tijdens het bereidingsproces wordt de melk gethermiseerd, waardoor de authentieke smaak behouden blijft. Vervolgens rijpt de kaas langzaam op houten planken. Zijn vetgehalte bedraagt 19%.

S P

JEUNESS AFFINÉ 1/2 7KG

Een karaktervolle, vetarme Gouda die 4 maand rijpt op houten planken. Een smaakvolle kaas voor de actieve levensgenieter met een vetgehalte van 19%.

light kazen

S P

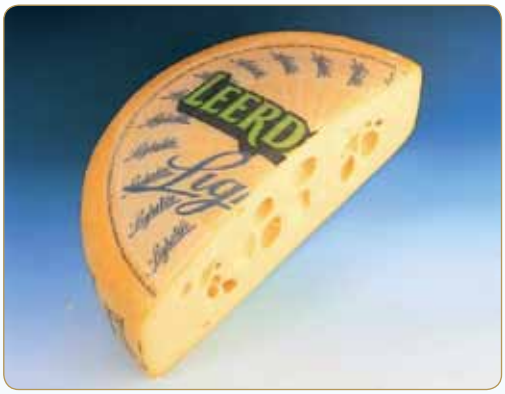
LANDANA GEITENKAAS LIGHT 4KG

Een Hollandse gouda 30+ gemaakt van 100% geitenmelk. Lekker van smaak maar minder vet. Hij bevat slechts 17% vetpercentage.

B P

LANDANA LIGHT 12KG

Is een lekkere, pittige Gouda kaas 30+, die minimaal 20 weken op onbehandelde houten planken rijpt. Slechts 19% vet en bevat extra calcium.



S P

LEERDAMMER LIGHTLIFE 12KG

Het Leerdammer Lightlife wiel is veel minder vet en bevat van nature vele voedingsstoffen, vitaminen en mineralen. Deze heerlijke gatenkaas met zijn unieke smaak bevat 17% vet.

S P

MAASLANDER LIGHT JONG 12KG

Een milde, volle Gouda 30+ met 17% vetgehalte en 25% minder zout dan een gewone Goudse kaas. Maaslander gaat veel minder lang in het zoutbad.

light kazen

S P

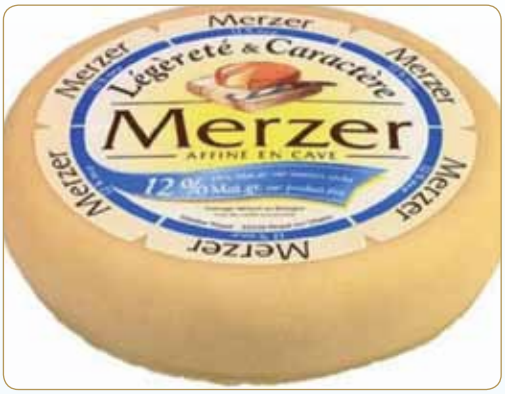
MAASLANDER LIGHT BELEGEN 12KG

Een licht belegen Gouda 30+ met volle smaak en een pittig karakter. Deze rijpere variant heeft 18% vetgehalte en ook 25% minder zout.

S P

MAASLANDER LIGHT ITALIAANSE KRUIDEN 12KG

Een jonge Hollandse gouda 30+ verrijkt met tomaat en basilicum kruiden in het zuivel. Het vetpercentage bedraagt 17% en hij bevat ook 25% minder zout.



S P

MERZER LIGHT 1.7KG

Een halfharde light kaas met gewassen korst die gedurende 3 weken rijpt in grotten. Hij wordt geproduceerd van magere Bretonse melk in een familiebedrijf. De korst kleurt van nature blond. Het zuivel is soepel. Het vetpercentage van deze light kaas bedraagt slechts 12%.

S P

MILNER GATENKAAS LIGHT 8KG

Een Goudse 30+ kaas met grote gaten in het zuivel, die gemaakt is met halfvolle melk en daarom van nature 40% minder vet bevat dan gewone 48+ Goudse kazen. Dankzij de speciale receptuur en natuurlijke rijping heeft de kaas zijn heerlijke smaak weten te behouden en is hij net zo vol van smaak als andere Goudse kazen. Het vetgehalte bedraagt 34%.

light kazen

S P

MILNER JONGGERIJPT 12KG

Een Goudse 30+ kaas die gemaakt is met halfvolle melk en daarom van nature 40% minder vet bevat dan gewone 48+ Goudse kazen. Dankzij de speciale receptuur en natuurlijke rijping heeft de kaas zijn heerlijke smaak weten te behouden en is hij net zo vol van smaak als andere Goudse kazen. Het vetgehalte bedraagt 34%.

S P

MILNER GERIJPT 12KG

Een Goudse 30+ kaas die gemaakt is met halfvolle melk en daarom van nature 40% minder vet bevat dan gewone 48+ Goudse kazen. Dankzij de speciale receptuur en natuurlijke rijping heeft de kaas zijn heerlijke smaak weten te behouden en is hij net zo vol van smaak als andere Goudse kazen. Het vetgehalte bedraagt 34%.

B P

MILNER EXTRA GERIJPT 12KG

Een Goudse 30+ kaas die gemaakt is met halfvolle melk en daarom van nature 40% minder vet bevat dan gewone 48+ Goudse kazen. Dankzij de speciale receptuur en natuurlijke rijping heeft de kaas zijn heerlijke smaak weten te behouden en is hij net zo vol van smaak als andere Goudse kazen. Het vetgehalte bedraagt 34%.

B P

MILNER MOSTERD 12KG

Een Goudse 30+ kaas met mosterd in het zuivel, die gemaakt is met halfvolle melk en daarom van nature 40% minder vet bevat dan gewone 48+ Goudse kazen. Dankzij de speciale receptuur en natuurlijke rijping heeft de kaas zijn heerlijke smaak weten te behouden en is hij net zo vol van smaak als andere Goudse kazen. Het vetgehalte bedraagt 34%.

light kazen

S P

NAZARETH LIGHT

Nazareth light is uiterst geschikt voor de zout- en caloriebewuste fijnproever. Bereid op basis van halfvolle melk bevat hij slechts 15% vet. Het zuivel is bezet met grote gaten. Zijn specifieke bereidingswijze bezorgen hem een zachte, nootachtige smaak.

S P

OUDENDIJK LIGHT JONG 12KG

Een jonge, zachte Gouda die 5 weken rijpt. De kaas is afkomstig uit Oudendijk (Noord-Holland) waar het gras, de grondstof voor de melk, van een bijzondere goede kwaliteit is door de zuivere zeelucht en de uitgestrekte weilanden. Bij de bereiding van Oudendijk wordt minder zout gebruikt. Het vetgehalte bedraagt 35%.

S P

OUDENDIJK LIGHT BELEGEN 12KG

Deze belegen variant heeft 4 maand gerijpt en heeft de volle smaak van een Goudse 48+. De kaas is afkomstig uit Oudendijk (Noord-Holland) waar het gras, de grondstof voor de melk, van een bijzondere goede kwaliteit is door de zuivere zeelucht en de uitgestrekte weilanden. Bij de bereiding van Oudendijk wordt minder zout gebruikt. Het vetgehalte bedraagt 35%.

S P

OUDENDIJK LIGHT PIKANT 12KG

Is de oudste van de 3 varianten en smaakt het pittigste. De kaas is afkomstig uit Oudendijk (Noord-Holland) waar het gras, de grondstof voor de melk, van een bijzondere goede kwaliteit is door de zuivere zeelucht en de uitgestrekte weilanden. Bij de bereiding van Oudendijk wordt minder zout gebruikt. Het vetgehalte bedraagt 35%.

light kazen

B P

PASSENDALE LIGHTESSE 2.8KG

Een light variant van de Classic, hij wordt gemaakt met halfvolle melk. De kaas is langwerpig maar is qua smaak bijna identiek aan de Classic, met maar 15% vetgehalte. De smaak is licht fruitig en hij heeft een smeuïge textuur.

S P

PÈRE JOSEPH LIGHT ROND 2.3KG

Deze halfharde abdijkaas heeft een vetgehalte van 15%. De light versie heeft een lichtere korst dan de gewone Père Joseph. Het zuivel is lichtgeel en bevat kleine gaatjes.

B P

PÈRE JOSEPH RECHTHOEKIG 3KG

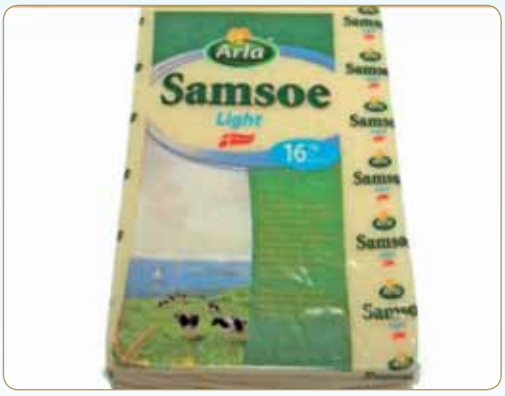
Een halfharde abdijkaas in een broodvorm met een vetgehalte van 15%. De light versie heeft een lichtere korst dan de gewone Père Joseph. Het zuivel is lichtgeel en bevat kleine gaatjes.

B P

PRIMA DONNA LEGGERO 11KG

De unieke combinatie van de heerlijke smaak van Parmezaanse en de beste traditionele Hollandse kaas kenmerken het karakter van deze exclusieve lekkernij die zich helemaal thuis voelt in de keuken. Met zijn 18% vetgehalte blijft hij steeds pittig smaken.

light kazen



S P

SAMSOE 2.2KG

Genoemd naar het eiland waar hij vandaan komt, deze nationale kaas van Denemarken is gemaakt van koemelk en bevat 16% vetgehalte. Het is een type Zwitserse stijlkaas met een geel interieur geaccentueerd met onregelmatige kleine gaatjes. De kaas is korstloos. Samsoe heeft een milde nootachtige smaak en is vooral geschikt voor gebruik in bereidingen.

S P

SLANKE ANKE 12KG

Een 35+ Gouda met 20% vetgehalte en 45% minder zout dan een Gouda 48+. De kaas heeft een licht pikante en smeuïge smaak.

S P

ST. MAARTEN LIGHT 2.5KG

Een 20+ kaas in een broodvorm, oorspronkelijk afkomstig van de abdij. Hij wordt bereid volgens een traditioneel kempisch recept en heeft een bijzondere milde en verfijnde smaak. Deze light kaas bevat slechts 9.8% vetgehalte en laag zoutgehalte.

S LC

BIOFERME 2.5KG

Zijn natuurlijke korst is het resultaat van een evenwicht tussen natuurlijke bacteriën die zorgen voor de rijping en schimmels. Na 4 weken rijpen op houten planken krijgt hij de smaak van een typische trappistenkaas met een lichte nasmaak van hazelnoten. Zijn kleur verandert naargelang het seizoen.

B P

CABRIOLAIT HINKELSPEL 1.8KG

Deze gewassen korstkaas heeft een identieke bereidingswijze als Pas De Rouge. De textuur is echter iets droger, fijner en minder vettig. Dit komt door de kleinere vet- en eiwitmoleculen in geitenmelk. De melk is afkomstig van witte Sanengeiten gekruist met het Alpineras. De inwerking van de roodbacterie via de korst zorgt voor een licht hazelnootaroma.

B P

CAMEMBERT BIO ISIGNY 250GR

De melk die men gebruikt draagt het label 'AB' of 'Agriculture Biologique', wat garant staat voor 100% biologische melk. De melk wordt gemicrofiltreerd zodanig dat bacteriën verwijderd worden en de voedingsstoffen bewaard blijven. De kaas rijpt 12 dagen in de rijpingskamer en krijgt een bijzonder crèmig en soepel zuivel.

S LC

CHÈVRE LIGNE 2.4KG

Een artisanale kaas gemaakt op de boerderij van halfvolle, rauwe geitenmelk. In vergelijking met Franse geitenkaas is deze milder en romiger van smaak. Deze 30+ kaas bevat een vetpercentage van 16% en minder zout.

B P

CRU DES FAGNES BIO 800GR

Deze witschimmelkorst benadert wegens zijn melkzuur een Brie de meaux. Er zijn echter enkele weken opslag nodig om tot in de kern te rijpen en zijn volheid en volledige smeuïgheid tot ontwikkeling te laten komen.

B LC

DORÉ DE LATHUY BIO 300GR

Zijn saffraangele korst is bedekt met wit dons, dat getuigt van een degelijke rijping en doet een beetje denken aan Reblochon. De binnenkant is smeuïg, soepel en donkergeel van kleur. Zijn bijzonder delicate geur laat een karakteristieke nasmaak na van hazelnoten.

B LC

DULSES MET ZEEWIER 2.5KG

Dulses is een rood zeewier en wordt door zogeheten goémonniers geoogst en gedroogd in een baai aan de Bretoense kust. De omstandigheden voor het cultiveren van zeewier zijn er ideaal: het schiereiland steekt ver in de oceaan, het water is kristalhelder en rijk aan mineralen. In de coat, die de kaas beschermt, heeft men ook zeewier toegevoegd. Het zuivel is soepel, romig en zacht.

B P

JERSEYKAAS JONG BELEGEN 8KG

Jerseymelk heeft een andere samenstelling en bevat meer vet en eiwitten, dit maakt de kaas romiger en voller van smaak. Bovendien is de melk rijker aan mineralen, vitaminen en caroteen. Deze jong belegen variant of 'Gorzen' heeft 8 weken gerijpt. Gorzen verwijzen naar stukken aangeslibd land dat gebruikt wordt als weiland, maar ook bij hoog water kunnen onderlopen.

biokazen

S LC

KEIEMS BLOEMPJE NATUUR / KRUIDEN 320GR

De kaas lijkt een beetje op Camembert. De melk wordt aangezuurd met een zuurferment en daarna gestremd. De wrongel wordt gesneden en water bijgevoegd. Hierdoor verdwijnen de melkzuren en suikers en krijgt de kaas een zachte smaak. De wrongel wordt in mandjes geschept. Na het uitlekken worden de kaasjes kort gezouten. Na ruim twee weken ontstaat een witte schimmellaag en heeft de kaas een rijke, volle smaak

B P

MIMOLETTE BIO ISIGNY 3KG

De melk draagt het label 'AB' of Agriculture Biologique' wat garant staat voor 100% biologische melk. Men rijpt de bolvormige, ruwe kazen 6 maand in de kelders.

S LC

PAS DE BLEU HINKELSPEL 800GR

Vroeger deed men er lange tijd over om bergkazen te transporteren. Toegevoegde zuursel werkte een hele tijd in op de kaas, waardoor die pittiger werd. Zodra nu die bacteriologische ontwikkeling goed aan de gang is, ontstaat het klimaat waarin de schimmel 'Penicillium Roqueforti' kan inwerken. Die schimmel gaat de vetten en eiwitten inwerken en geeft de kaas zijn aparte, volle smaak. Na twee maanden wordt de kaas in aluminiumfolie verpakt om de schimmelvorming af te remmen en de korstontwikkeling te beperken.

B LC

PAS DE ROUGE HINKELSPEL 2.3KG

Oorspronkelijk zijn abdijkazen zacht afgewerkte, rauwe koemelkkazen met een gevoelige korst. Op die korst floreerden in die tijd de schimmels en bacteriën die in de rijpingskelders aanwezig waren. Het wassen met zout water beperkte de wildgroei en versterkte de werking van roodbacterie. Deze snelgroeier brak de eiwitten en vetten af en gaf zo de kazen een roodachtig uiterlijk. Pas de rouge wordt nog steeds op deze wijze gemaakt wat hem zacht en soepel maakt.

B P

ROCHEFORT BASILICUM 3KG

Een halfharde kaas uit Wallonië die vervaardigd wordt op basis van melk en basilicum uit de biologische landbouw en bevat alle rijkdommen uit de Ardense bodem. Het volstaat hem te proeven om dit te begrijpen. Basilicum is rijk aan vitamines A en C, calcium en ijzer. Dit stimuleert het zenuwstelsel. De essentiële olie uit basilicum, gebruikt in aromatherapie, bestrijdt depressies en ontspant vermoeide of gespannen spieren. Een uitzonderlijke kaas dus, die lichaam en geest een opkikker geeft.

B P

ROCHEFORT HALF BELEGEN 2.3KG

Een rasechte klassieker die geïnspireerd is door een vroegere beroemde maar vandaag met verdwijning bedreigde kaas uit Noord-Frankrijk: 'Pavé de Roubaix'. Het is een halfharde, smeuïge kaas gemaakt van biologische, Belgische melk.

B P

ROCHEFORT TRADITION BIO 2.3KG

Deze halfharde is gemaakt van biologische melk en wordt bereid volgens de technieken en recepten van de Trappisten van Rochefort.

B LC

WAVREUMONT BREBIS 2.4KG

Een halfharde witte kaas met natuurlijke korst volgens de traditie van de abdij. Hij heeft het typische karakter van een abdijkaas en wordt 4 weken gerijpt. Zijn textuur is zacht en zijn smaak is rijk. De kleur van zijn korst is het resultaat van de talrijke productiestappen en de specifieke omgeving van de rijpingskelders.

UW KAZEN UIT ZWITSERLAND ZONDER LACTOSE NOCH GLUTEN !

Tijdens de productie van de Kazen uit Zwitserland*, wordt de lactose volledig gemetaboliseerd in melkzuur en andere substanties door melkzuurbacteriën.
De kazen zijn daarom vrij van lactose op het tijdstip van consumptie. Geen ingrediënten of additieven worden op basis van graan gebruikt voor de productie van deze kaas, zodat de kazen ook vrij van gluten zijn.

* De Gruyère AOC, Emmentaler AOC, Appenzeller®, Tête de moine AOC, Tomme Vaudoise, Vacherin Fribourgeois AOC, Sbrinz AOC, Tilsiter, Vacherin Mont-d'Or AOC, Etivaz AOC, Bündner bergkaas, Raclette du Valais AOC

lactosevrije kazen

Lactose (melksuiker) is een natuurlijk melkbestanddeel, dat niet alleen in melk, maar ook in alle uit melk geproduceerde levensmiddelen zit zoals o.a. room, yoghurt, kwark, melkchocolade,…

Om lactose probleemloos te verteren is een speciaal enzym nodig, lactase. Bij mensen met een lactose-intolerantie is dit enzym te weinig of niet aanwezig in de dunne darm. Hierdoor wordt lactose in onze voeding niet goed verteerd. Dit veroorzaakt klachten zoals buikpijn, krampen, buikloop en een opgeblazen gevoel. Lactose-intolerantie is geen allergie maar een onverdraagzaamheid ten opzichte van het natuurlijk melkbestanddeel melksuiker. Gezien het enzymtekort bij normale bloedonderzoeken niet opvalt wordt het bij mogelijke klachten vaak over het hoofd gezien. De meeste lactosevrije kazen bevatten een lactosegehalte van 0.1/100gr.

Alle harde, gerijpte kaassoorten zoals gerijpte Hollandse Gouda's, Landana kaas, Zwitserse bergkazen, Franse bergkazen, Parmezaanse kaas ,... zijn ook lactosevrij.

S P

CAMBOZOLA PRODUCTEN

Cambozola, Cambozola light en Cambozola Grand Noir. Deze laatste is de nieuwste telg in de familie. Zijn pittige smaak en elegante vitaliteit heeft hij te danken aan de speciale rijping in de zwarte waslaag. De Grand Noir kan u op bestelling krijgen.

B P

CHEVROTELE HONING / VEENBESSEN / KRUIDEN 100GR

Klein rolletje frisse, verse geitenkaas met bovenstaande kruiding verwerkt in het zuivel. Goed smeerbaar.

B P

CREMENTELL PYRAMIDE KRUIDEN / VEENBESSEN 500GR

Verse geitenkaas met verse kruiding in het zuivel verwerkt. Het etiket is mooi in 5 verdeeld, waardoor u makkelijk stukken van 100 gram kan afsnijden.

Tijdens de
traditionele rijping
worden de kazen
nog steeds
met de hand gedraaid.

A

abbaye le père saintois 11
abbaye st mère 11
affligem kaas 11
altesse 53
antwerps pikantje 37
appenzeller 11

B

beaufort 12
beemster belegen 75
beemster extra belegen 75
beemster geit 76
beemster jong 75
beemster jong belegen 75
beemsterlite gerijpt 87
beemsterlite jong 87
beemster oud 67
belgische brie regalou 37
belgolight gerijpt 87
belgolight jong 87
bel paese 12
bethmale chèvre 12
bethmale vache 12
big rosso 53
bioferme 96
bleu d'auvergne 58
bleu carré d'aurilac 58
bleu danois 58
bleu du vercors 58
boschetto al tartufo 64
botermelkkaas 37
bou'd fagne 53
bouquet des moines 37
brandnetelkaas 76
brebiou 38
brebis agour ossau-iraty a l'espelette 13
brie 1kg 39
brie blanco 38
brie bridel 38
brie de meaux rouzaire 38
brie kruiden 39
brie paprika 39
brie peper 39
brie rechthoekig 39
brigand 13
brillat mosterd 64
brillat noten 64
brillat rozijnen 64
brillat-savarin au fines herbes 40
brillat-savarin à la papaya 40
brillat-savarin à la truffe 40
brillat-savarin st patrick 39
brugge abdijkaas abt 14
brugge abdijkaas pater 14
brugge abdijkaas priot 14
brugge belegen 77
brugge bierkaas 14
brugge broodje 13
brugge broodje apero 13
brugge dentelle 64
brugge goud 77
brugge jong 76
brugge oud 77
brugge prestige 77
bruschetta 40
brusselse kaas los 64
brusselse kaas potje 65

C

cabécou spek 65
cabour 53
cabriolait 96
cailladou 40
cambozola 59
cambozola light 88
camembert bio Isigny 96
camembert calvados 250gr 65
camembert calvados 1kg 41
camembert queton isigny 41
camembert rustique light 88
cantal 32
cantenaar 88
cashel blue 59
castello black 59
castello ananas 41
castello bieslook 41
chabis ananas 65
chabis papaya 65
chabis rozijnen 65
chabis veenbessen 65
chabis vijgen 65
chamois d'or 41
chaource 66
chaumes 54
chavroux coupe 15
cheddar appel en kaneel 16
cheddar black 15
cheddar blok korstloos 15
cheddar bier 15
cheddar cranberry 16
chester kraft 42
chèvre bûche affiné 42
chèvre bûche frais 42
chèvre bûche fenegriek Landana 43
chèvre bûche honing 42
chèvre bûche veenbessen Landana 43
chèvre frais à la figue 66
chèvre d'Ozo miel 66
chèvre ligne 88-96
chèvre piramide Pouligny 66
chèvre St Maure 67
chèvre pont de pierre bieslook 67
chèvre pont de pierre bruschetta 67
chèvre pont de pierre lavendel-honing 67
chèvre pont de pierre pistache-nougat 67
chèvre pont de pierre rozenblaadjes/honing 67
chevretta belegen 78
chevretta kruiden 78
chevrotele honing 101
chevrotele kruiden 101
chevrotele veenbessen 101
chimay bier 16
chimay bleue 17
chimay classique 16
chimay grand cru 17
chimay oud 17
chimay poteaupré 43
choc-bloc choco 43
choc-bloc speculaas 43
choc-bloc blister choco 44
choc-bloc blister speculaas 44
choka kapas 44
comté reservé 17
comtesse de vichy 44
corsendonk 18
crementell smeerbaar 44
crementell pyramide kruiden 101
crementell pyramide veenbessen 101
crementell rol 45
cremeux de bourgogne 45
cremeux de jura 45
crottin de chavignol 67
cru des fagnes bio 97

D

d' affinois brie de brebis 45
d' affinois light 89
d' affinois olives 46
d' affinois St angel 46
d' affinois truffes 46
damme kaas 18
de vierhoekhoeve diverse smaken 18
delice de bourgogne 46
dixmuda kaas 18
dolce gusto 47
doré da lathuy bio 97
dulses met zeewier 97

E

echte loo 19
emmental korstloos 19
emmental grotten 19
emmental suisse 19
ename 20
epoisses 54
epoisses mini 67
explorateur 47

F

feta blok 47
fin briard grand marnier 68
fin briard mosterd 68
fin briard truffel 68
flandrien gerijpt 78
flandrien jong 78
flandrien oud 79
fleur de fagne 47
fleur de fagne poivre 48
fol epi 20
fontina d'aoste 20
fougerus 48
fourme d'ambert 59
fromage de curé 20

G

gaperon 68
gentse keizer 21
gorgonzola 60
gouda geit jong 79
gouda geit polder blanc jong 79
gouda geit polder gold old 79
gouda HB volvet belegen 80
gouda HB volvet jong 80
gouda schaap polder brun jong 80
gouda schaap polder gold old 80
gourmelin 54
gouwenaar light pikant 89
grana padano 21
grand murols 21
grünländer 21
gruyère des alpes suisse 22
gruyère suisse alpage 22

H

herve pikant 68
herve zacht 68
herve pavé 54
hommelkaas 22
hotelblok korstloos folie 81
hotelblok korstloos natuurgerijpt 81
huntsman 22

J

jerseykaas bio jong belegen 97
jeuness affiné 89
jeuness life 89

K

kaastaart diverse smaken 48
keiems bloempje kruiden 98

keiems bloempje natuur 98
klaartjes kaas campina belegen 9
klaartjes kaas campina jong 9
klaartjes kaas cono belegen pittig 8
klaartjes kaas cono brokkel 9
klaartjes kaas cono extra belegen 8
klaartjes kaas cono extra oud 6
klaartjes kaas cono jong romig 8
klaartjes kaas cono jong belegen 8
klaartjes kaas cono oud perfect 9
klaartjes roomkaas kruiden 48
klaartjes roomkaas natuur 49
komijn leidse volvet gouda 81

L

landana gouda geit blauw 60
landana gouda geit diverse smaken 82
landana gouda geit light 90
landana gouda koe diverse smaken 81
landana gouda koe light 90
langres fermier 69
l' etivaz 23
la ramée 23
la tur 69
le chartreux 23
le maréchal 23
le moelleux du revard 55
leerdammer 82
leerdammer lightlife 90
leicester red affinée 24
livarot isigny 69

M

maaslander light belegen 91
maaslander light italiaanse kruiden 91
maaslander light jong 90
magor 60
manchego 24
manchego iberico 24
maredsous 24
maroilles 55
marquis 55
merzer light 91
milner extra gerijpt 92
milner gatenkaas 91
milner gerijpt 92
milner jonggerijpt 92
milner mosterd 92
mimolette bio isigny 98
mimolette oud isigny 25
montagnard 69
morbier lait cru 25
mosterdkaas 82
munster 55

N

nazareth classic 25
nazareth light 93

O

occelli crutin beppino 70
occelli tuma dla paja 70
old amsterdam 82
oliviana pesto 49
oliviana pomodori 49
ons genot 83
orval 25
ossau iraty 26
oudendijk light belegen 93
oudendijk light jong 93
oudendijk light pikant 93
ouwe jongens 83

P

pain d'ange 49
parmesan reggiano 29
paschka 36
pas de bleu 60-98
pas de rouge 98
passendale classic 26
passendale caractère 26
passendale lightesse 94
passendale prelude 26
pavé des flandres 27
pavé bailli de soignies 70
pecorino sardo crotonese 27
pecorino sardo poivre 27
père joseph 27
père joseph light rechthoekig 94
père joseph light rond 94
petrella bieslook 50
petrella mieriksowrtel 50
petrella peppersweet 50
petrella rol kruiden 50
petrella rol paprika-chili 50
petrella rol peper 50
petrus 28
peyrigoux 50
pont l'évêque isigny 70
port salut 50
prima donna fino 83
prima donna leggero 94
prima donna maturo 83
provolone zacht 28
pyreneeën centenol 28
pyreneeën Chistera chevre-brebis 29
pyreneeën croute noir 28

R

raclette anny 29
raclette suisse 29
rambol kruiden 51
rambol noten 51
reblochon fruitiere 71
reblochon champi aux girolles 71
rigatello 30
robiola bosina 71
rochebaron 71
rochefort algen 31
rochefort bio basilicum 99
rochefort bio belegen 99
rochefort bio tradition 99
rochefort mi-vieux 30
rochefort noten 30
rochefort tradition 30
rochefort trappist 31
rookkaas ham 31
rookkaas natuur 31
roquefort anny noir 61
roquefort arbas 61
roquefort papillion noir 61
roquefort sneetje 72
roquefort societé 61
roulé ananas 51
roulé kruiden 51
roulé veenbessen 51
rubens kaas 32

S

sambalkaas 84
saint-nectaire 32
saler 32
samsoe 95
sbrinz 32
shropshire blue ring 62
sint-bernardus abdijkaas 33
slanke anke 95
st agur 62
st albray 56
st félicien 72
st julien maxi bûche 51
st julien mini bûche 72
st maarten light 95
st marcelin 72
st patrick brillat-savarin 39
st pondor (herfstkaas) 56
stilton blue 62
stilton blue ring 62
suprême 51

T

taleggio 56
tête de moine 33
tilsit 33
tilsiter 33
tolko ananas-bieslook 73
tomme d'abondance 34
tomme du larzac 10
tomme de montagne 34
tomme de savoie 34
tomme vaudoise 73
trappe echourgnac 300gr 73
trappe echourgnac coupe 34
trou d'sottai 52

V

vacherin fribourgeois 35
vacherin mont d'or 450gr 73
vacherin mont d'or coupe 52
valdéon 63
vieil aubel 56
vierkant jong 84
vieux pané 57
vlaskaas 84
vlaskaas grand cru 84

W

wannes gouda 3 maand anny 85
wannes gouda 6 maand anny 85
wannes gouda jong anny 85
watou special 35
wavreumont brebis bio 99
weinkäse lagrein 35
westhoek 35
wijnendale 57
witte van rostelaar 52

Z

zalmkaas 52

DE WILDE
Kaasrijperij

Hoogkamerstraat 22
9100 Sint-Niklaas
03 766 17 99

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

DE WILDE
Kaasrijperij

WWW.DEWILDE-ZUIVEL.BE