

Fromagazine

Kaasverkenners & Smaakverwenners



Inspiratiegids vol ambachtelijke en authentieke
speciale kazen en kaasspecialiteiten uit Europa



Willem van Oranje kaas

Willem van Oranje wordt ook wel 'Vader des Vaderlands' genoemd en was van 1559 tot en met 1567 stadhouder van Holland, Zeeland en Utrecht. Zijn bijnaam was Willem de Zwijger, niet omdat hij weinig zei, maar omdat hij nooit het achterste van zijn tong liet zien. Maar met deze kaas, speciaal naar hem vernoemd, zou hij het proeven en het erover praten niet kunnen laten, daar zijn wij zeker van!

De Willem van Oranje Kaas is een unieke kaas. Natuurlijk vanwege het oranje gekleurde zuivel, hoe toepasselijk kan het zijn! De kaas wordt gemaakt van de meest loeiverse melk van koeien die grazen in de weiden van de Beemster in Noord-Holland. De kaasmakers maken met hun vakmanschap een fantastische kaas waarbij na 10 maanden rijping een vorstelijke smaak ontstaat. De smaak is romig en toch licht pikant, ook wel oud belegen genoemd.

Artikel: 2535
Herkomst: Noord-Holland
Rijping: Natuurrijping
Leeftijd: 10 maanden
Melksoort: Koemelk
Vetgehalte: 48+





INHOUD

VOORWOORD p 4-5
Kaasverkenners & Smaakverwenners

IMPORTEERKAASENMEER.NL P 6-7
Importeer nu zelf kaas en meer



KAZEN EN KAASSPECIALITEITEN

Importeerkaasenmeer.nl p 8-9
Frankrijk P 10-21
Italië p 22-27
Spanje p 27-29
Oostenrijk p 29
Duitsland p 31
Zwitserland p 32-33
Ierland p 33
Engeland p 35
Denemarken p 37
België p 40-41
Nederland p 44-52
Griekenland p 53
Cyprus p 53

PRODUCTOVERZICHT P 54-55



Kaasverkenners & Smaakverwenners

Welkom in de nieuwe inspiratiegids van Fromagerie Europa vol ambachtelijke en authentieke speciale kazen en kaasspecialiteiten uit Europa. Een ideeënboek waarin u ouderwets lekker kunt bladeren om nou net die bijzondere kaasjes te vinden waarmee u de klant kan verrassen in uw speciaalzaak. Wij onderscheiden ons door te zorgen dat u zich kunt onderscheiden!

Leo van der Geest en Luc Rijsbergen



*F*romagerie Europa bestaat inmiddels alweer 45 jaar en daar zijn we best trots op. Trots dat we al zo lang het vertrouwen van u en andere klanten krijgen om samen de Nederlandse consument te voorzien van de allerbeste en allerlekkerste kazen en delicatessen. Speciaal voor het speciaalkanaal speuren we binnen en buiten onze landsgrenzen bij authentieke en ambachtelijke producenten naar bijzondere kazen en delicatessen. Daarbij vergeten we natuurlijk niet dat ook de veelgevraagde reguliere kazen aandacht verdienen.

Onderscheidend ondernemen

In bijna een halve eeuw is het winkel-landschap flink veranderd en dat merkt u als speciaalzaak als geen ander. Er wordt vaak negatief over gedaan, maar het biedt natuurlijk ook kansen. De massa-aanpak van de supermarkten maakt dat service-, product- en klantkennis een steeds zeldzamere verschijning zijn in de detailhandel. Het maakt dat consu-



menten zich steeds minder kunnen onderscheiden met supermarktproducten en dat in veel productcategorieën de productkwaliteit steeds meer ondergeschikt aan de prijs wordt.

Inspiratie

Stuk voor stuk aspecten die specialiteitenwinkels in de kaart spelen. Als ketenpartner denken we daar bij Fromagerie Europa goed over na en zorgen we dat we onze afnemers ook kunnen voorzien van service om optimaal in te spelen op actuele marktontwikkelingen. Deze inspiratiegids is daar een voorbeeld van. Naast de papieren versie treft u op fromagerie-europa.nl een groot deel van het aanbod ook op internet. Er staan niet alleen weer veel nieuwe versproducten in, ook de achtergronden van de kazen staan vlot beschreven.

Versproducten met een verhaal

Een mooi ambachtelijk product heeft vaak een opmerkelijk verhaal. Als 'Smaakverwener' delen we die verhalen graag. Volgens de foodmarketeers zijn het juist die verhalen die het sexappeal van specialiteitenproducten bepalen. Dat maakt dat een kaas gaat leven en niet alleen de interesse van de consument in de winkel trekt, maar hem of haar ook in staat stelt zich ermee te onderscheiden wanneer ze hun bijzondere kaasplankje aan de visite aanbieden en er de achtergrond bij kunnen schetsen.

Speciale Kaascourant

Om daarin onze relaties extra te ondersteunen heeft Fromagerie Europa een speciale Kaascourant ontwikkeld die u als winkelier aan

uw klanten kunt meegeven. De Kaascourant verschijnt in tabloidformaat en biedt de kaasliefhebbers die uw winkel bezoeken een leuke mix aan weetjes, achtergronden, noviteiten en serveersuggesties. We willen hiermee consumenten enthousiasmeren en inspireren, zodat u ze nog beter aan uw speciaalzaak kunt binden. De eerste Kaascourant werd gelanceerd op de Foodbeurs in Houten.

Importeer online uw eigen kazen

Als 'Kaasverkenner' ontdekten we de laatste jaren exclusieve kazen, waarvan we vonden dat die eigenlijk net wat meer aandacht verdienden. Dergelijke kazen uit Frankrijk en Italië hebben we nu gebundeld op importeerkaasenmeer.nl. Een bijzondere webformule waarmee u zelf uw eigen buitenlandse kazen kunt importeren. Het importportaal draait inmiddels al enige tijd en we zien dat velen van u dit als een waardevolle aanvulling zien op het uitgebreide assortiment van Fromagerie Europa.

Keep in touch!

Kortom, laat u niet alleen inspireren door de vele bijzondere producten in deze gids, maar blijf jaarrond op de hoogte. Bent u op zoek naar bepaalde kazen of delicatessen, schroom dan niet om ons te bellen of eens langs te komen, want ons assortiment is veel groter dan we in deze brochure kunnen opnemen. Ontdek speciale kazen, profiteer van de acties en volg ons voor de laatste nieuwtjes op twitter (@FromagEuropa), Facebook en internet.

Team FE

Importeer nu zelf kaas en meer

*Als kaasspecialzaak wilt u uw klanten regelmatig verrassen met bijzondere versproducten. Perfect geaffineerde buitenlandse kazen, bijzondere zuivelproducten en originele delicatessen waarvoor uw klanten bij u terug in de winkel komen. Zulke topklasse producten kunt u nu zelf importeren via het webportaal importeerkaasenmeer.nl.
Importeer direct uit het land van herkomst. Makkelijk, exclusief en vol inspiratie!*

Fromagerie Europa introduceerde op Vakbeurs Foodspecialiteiten in Houten een nieuw online importconcept voor speciaalzaken als reactie op vragen van klanten die nadachten om zelf kazen te gaan affineren. Eigen affinage leverde echter nogal wat knelpunten op voor wat betreft productaansprakelijkheid, investeringen, knowhow en apparatuur. Als alternatief werd er gekozen

voor een webformule waarbij klanten direct bij de bron perfect geaffineerde kazen kunnen bestellen.

*Ambachtelijke versproducten,
moderne webformule*

[Importeerkaasenmeer.nl](http://importeerkaasenmeer.nl) brengt de leverancier/affineur en u als professionele afnemer dichter bij elkaar. Kaaswinkelhouders hebben volop de



Daarom importeer ik zelf!

- Direct uit land van herkomst
- Exclusief assortiment
- Authentiek en ambachtelijk
- Verras uw klant en uzelf
- Makkelijk te bestellen





vrijheid topklasse versproducten zelf te importeren via deze website. Om dat logistiek goed te begeleiden zijn exclusieve afspraken gemaakt met het Franse Fromagerie Beillevaire en het Italiaanse Gusti da RE. Beide kaasleveranciers staan bekend om hun bijzondere ambachtelijke en authentieke versproducten.

Franse inspiratie van Beillevaire

Fromagerie Beillevaire is gevestigd in de Franse Vendée. Boerenzoon Pascal Beillevaire heeft in dertig jaar tijd zijn onderneming tot een internationaal begrip weten te maken. Het geheim? Alleen de beste geaffineerde kazen, waaronder natuurlijk een aantal mooie AOP's, en de meest smaakvolle streekspecialiteiten. Naast een tiental kazen die Beillevaire zelf produceert, rijpt deze fromagerie ook andere topkazen in een speciale ondergrondse rijpingskelder met een verfijnd klimaat. Overige bekende Beillevaire-producten van superieure kwaliteit zijn onder meer de Franse yoghurts, desserts en boters.

Koninklijke Italiaanse smaken

Gusti da Re opereert vanuit het Italiaanse Piemonte en betekent letterlijk 'koninklijke smaken'. En dat proef je terug in de exclusieve kazen uit de Italiaanse Alpen. De absolute top van wat de regio te bieden heeft. Ambachtelijke producten vervaardigd van rauwe melk van koeien en geiten die op grote hoogte grazen. Lang heeft Franseca d'Andrea gespeurd naar ambachtelijke kaasmakerijen die een excellent product leveren en ook nog voldoen aan de strenge normen van deze tijd. En die zijn gevonden! De Italiaanse Alpen kennen een bijzondere gevarieerde vegetatie en die heerlijke aroma's zijn in deze bijzondere kazen terug te vinden.

Direct in het buitenland bestellen

De weborders op importeerkaasenmeer.nl gaan direct naar Frankrijk en Italië. Fromagerie Beillevaire en Gusti da RE verzamelen de orders en verzorgen de bestellingen. Via Fromagerie Europa krijgt u de producten vervolgens uitgeleverd en gefactureerd. U koopt dus direct in Frankrijk en Italië in. Deze unieke werkwijze geeft u een uiterst scherpe en eerlijke prijs voor de allerbeste producten, biedt volop keuzevrijheid en werkt even simpel als doeltreffend. De producten kunt u iedere week bestellen tot uiterlijk maandagavond middernacht (00:00 u). De bestelprocedure is terug te vinden op de website evenals informatie over de nieuwste uitbreidingen, producttips en -omschrijvingen.

Innovatief concept

De introductie van de webshop is niet onopgemerkt gebleven. Tijdens de Vakbeurs Foodspecialiteiten ging er veel aandacht uit naar het nieuwe initiatief en ook de vakmedia berichten er regelmatig over. Het aantal gebruikers groeit gestaag en ook de groep volgers op Facebook. Assortiment en functionaliteiten voor de gebruikers van importeerkaasenmeer.nl zijn het afgelopen jaar steeds verder uitgebreid. Zo beschikken bezoekers nu over een handige orderhistorie en eigen favorietenlijst. Verder werkt de webshop met een beveiligde SSL-verbinding en is de vormgeving responsive, zodat er ook makkelijk op smartphones en tablets ingelogd kan worden.

Doe inspiratie op bij Fromagerie Beillevaire uit de Franse Vendée of bekijk de exclusieve Alpenkazen uit Piemonte van Gusti da Re. Verras en inspireer uw klanten en bestel nu zelf direct in het buitenland uw exclusieve kazen via importeerkaasenmeer.nl.

IMPORTEER KAAS EN MEER

Brun de Noix

Origineel uit de kloosters van de Loire. Beillevaire houdt de traditie levend. Artisaan gemaakt en regelmatig gewassen met walnotenlikeur. Rijpt 2 maanden in vochtige kelders. Zacht zuivel en perfect in balans met de notenaroma's van de korst.

Artikel: 600810 **Vet:** 50 %
Gewicht: 400 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Machecoulais

Onderscheidend kaasje vernoemd naar vestigingsplaats Machecou! Frisse Beillevaire kaas die 4 tot 6 weken rijpt. Met romige en fluwelen korst. Mooie zachte smaak en verpakt in een decoratief houten doosje. Leuk op een kaasplateau.

Artikel: 600431 **Vet:** 45 %
Gewicht: 130 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Millefeuille

Deze kaas heeft een smaak die tot de verbeelding spreekt en ziet er bovendien, doorgesneden, heel speciaal uit met twee laagjes koemelkkaas, een laagje geitenkaas en twee laagjes as. Met geduld en precisie gemaakt door deze creatieve kaasmaker.

Artikel: 600677
Gewicht: 155 gram
Herkomst: Frankrijk
Vet: 45 %
Melk: koe en geit
Soort: rauwe melk



Morbier AOP Bichonné

Men zegt dat Morbier is gemaakt van overgebleven Comté-wrongel bedekt met as om het te beschermen tot er genoeg was voor een hele kaas. Nu maakt men Morbier in één keer en zonder as. Morbier Bichonné is 100 dagen extra gerijpt. Een topkaas!

Artikel: 603130 **Vet:** 48 %
Gewicht: 6 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Roche Montagne

De Auverge is beroemd om zijn blauwe kazen en dit is één van de allernieuwste! Combinatie van het melkachtige en romige van een Reblochon met de bekende blauwaders van de Auvergne. Met as geborstelde dunne donkere korst. Romig en smelt op de tong!



Artikel: 600373 **Vet:** 50 %
Gewicht: 570 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Tomme Brûlée

Artisanale Baskische kaas van melk van lokale schapenkuddes. De smaakvolle korst rijpt dikker en krijgt later een licht rokerige noot, naast de zoete smaak van de kaas zelf, doordat men de korst schroeit met een vlam net zoals bij Crème Brûlée.

Artikel: 600171 **Vet:** 50 %
Gewicht: 750 gram **Melk:** schaap
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Secret du Couvent Bichonné

Sinds 2007 op verzoek van de nonnen gemaakt door Beillevaire. De kaas, 'het geheim van het klooster', wast men met brine. Het zuivel is eerst luchtig en soepel en is na 21 weken rijpen stevig met een boterachtige textuur en fruitige smaak.

Artikel: 600696 **Vet:** 45 %
Gewicht: 1,8 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Trois Cornes Blanc

Overgenomen receptuur van de familie Grondin uit Challons in de Vendée. De naam Trois Cornes verkapt eigenlijk al dat deze artisanale kaas driehoekig is. De rijping duurt 4 weken, het zuivel is mooi en verfijnd en de smaak is heerlijk romig.

Artikel: 600324 **Vet:** 45 %
Gewicht: 150 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Venaco

Gewassen korstkaas van rauwe, volle schapenmelk. Deze Corsicaanse bergkaas wordt ondergedompeld in pekelen en rijpt verder in een vochtige kelder. Meestal rijpt de kaas 3 maanden. Rood-oranje korst omsluit het ivorkleurige zachte zuivel.

Artikel: 600302 **Vet:** 50 %
Gewicht: 350 gram **Melk:** schaap
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Petit Camembert aux Truffes

Echte traktatie met de volle smaak van zwarte truffel. Kleine Camembert van 150 gram die men, eenmaal goed gerijpt, halveert en besmeert met een crème van roomkaas en zwarte truffel. Bijzonder lekker en leuk formaat. Eyecatcher op het kaasplateau!

Artikel: 601455 **Vet:** 45 %
Gewicht: 200 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Langres AOP Fermier

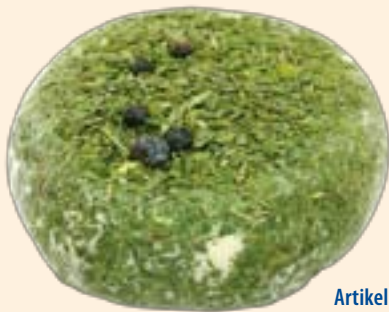
Gewassen korstkaas met kuiltje om Champagne, Marc Bourgogne of Cognac in te schenken. Zonder te keren gemaakt in een aardewerkpot waarin het, om de vochtigheid te reguleren, 1 maand rijpt op plataanbladeren. De smaak is natuurlijk uitzonderlijk goed!

Artikel: 600826 **Vet:** 45 %
Gewicht: 200 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Nenuphar

Specialiteit met de naam 'Waterlelie' die is gemaakt van rauwe melk. Soepel, smeltend en wit zuivel. Mooie korst met kruidenmengsel van fijne dragon, peterselie en wat jeneverbes. De korst kan gegeten worden om zo alle bijzondere smaken te ervaren.



Artikel: 600274 **Vet:** 45 %
Gewicht: 450 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Blu di Roj

Unieke ambachtelijke blauwaderkaas van rauwe koemelk. Geen handmatig ingebrachte schimmels, maar natuurlijke blauwe aders door 60 tot 90 dagen rijping naast schimmelend roggebrood. De smaak is aangenaam apart, rond en bloemig. Gewild bij de kenners.

Artikel: 609904 **Vet:** 45 %
Gewicht: 4 kg **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** rauwe melk



Capello di Mago Caprino

Deze 'Hoed van de Tovenaar' is tijdens Cremona 2008 in Miami uitgeroepen tot beste geitenkaas ter wereld. Voor 100% gemaakt van onpasteuriseerde geitenmelk naar het antieke recept van witte Castelmagno RN. De rijping varieert van 3 tot 5 maanden.

Artikel: 609909 **Vet:** 45 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** geit
Herkomst: Italië **Soort:** rauwe melk



Blu di Roj Capra

Sporen van schimmels dringen op natuurlijke wijze door in de aders van de kaas tijdens de 90 dagen rijping naast roggebrood. Smaak is onmiskenbaar mooi. Typische tonen van een blauwkaas, maar met de bekende bloemige kenmerken van bergkaas.

Artikel: 609905 **Vet:** 45 %
Gewicht: 3 kg **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** rauwe melk



Res Pepe

Tien dagen gerijpt in houten dozen bedekt met gemalen peper. In 2006 in Italië uitgeroepen tot de beste bergkaas. Gedroogde korst met peper geeft de romige kaas zijn onmiskenbare pikante smaak met minerale tonen. De nasmaak is pittig en wat bitter.

Artikel: 609912 **Vet:** 45 %
Gewicht: 250 gram **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** rauwe melk



FRANKRIJK

Brie Chouette 60%

De delicate en romige smaak is voor Fromagerie Europa de reden geweest om juist deze kwaliteit brie de naam Chouette te geven. De smaak ontwikkelt zich door zorgvuldige rijping in speciaal uitgeruste rijpingsruimtes. Gewoon het lekkerste stukje brie!

Artikel: 1097 **Vet:** 60 %
Gewicht: 3 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Brie de Meaux St. Simeon AOP

Brie komt van oorsprong uit het departement Seine- et-Marne in de Île-de-France. De naam Brie de Meaux is altijd beschermd geweest en draagt het Appellation d'Origine Protégée-keurmerk (AOP). Zuivel loopt mooi weg en de smaak is als vanouds.

Artikel: 1081 **Vet:** 45 %
Gewicht: 2,6 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Brie Roitelet

Nog steeds zijn er duizenden consumenten die wat er ook gebeurt speciaal de Brie met het 'vogeltje' willen, want die is lekker. En we kunnen na ruim veertig jaar niet anders concluderen dat de Brie Roitelet bij de top van de roombrie hoort.

Artikel: 1085 **Vet:** 60 %
Gewicht: 3 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Brie Duo gevuld met Truffel

Brie Duo gevuld met truffel is een Franse roombrie gevuld met een voortreffelijke truffelpasta. Deze combinatie is heel verrassend. Voor de echte liefhebber van truffel is dit een tongstrelend product.

Artikel: 1161
Gewicht: 1,3 kg
Herkomst: Frankrijk
Vet: 60 %
Melk: koe
Soort: gepasteuriseerd



Brie Duo gevuld met Cranberry

Brie Duo gevuld met cranberry is een Franse brie gevuld met een laagje roomkaas en mooie frisse cranberries. De combinatie is romig en zoet. Een lekkere variatie!

Artikel: 1162
Gewicht: 1,3 kg
Herkomst: Frankrijk
Vet: 60 %
Melk: koe
Soort: gepasteuriseerd



Brie Brique Pave Val Saone

Deze brie biedt twee voordelen: de vorm maakt het makkelijk om rechte plakken te snijden en het vetpercentage is iets lager dan roombrie. Blijft tijdens het snijden niet plakken. Ook de smaak is erg goed en dus ideaal voor belegde broodjes.

Artikel: 1092 **Vet:** 50 %
Gewicht: 1,1 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Altesse

De Altesse wordt ook wel 'de rode Brie' genoemd en is een gewassen korstkaas met een oranje-witte korst uit de Franse Vogezen. De korst is vrij stug, het zuivel is ivoorwit met kleine gaatjes en de smaak is mild pikant.

Artikel: 1701 **Vet:** 45 %
Gewicht: 3 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Brillat Savarin Delin Truffe

Brillat Savarin Delin Truffé is een Frans Triple crème kaasje uit de Bourgogne dat is verrijkt met zwarte truffel. De rijpingstijd van deze opmerkelijke kaas is minimaal twee weken. Gastronomisch lekker!

Artikel: 1909 **Vet:** 75 %
Gewicht: 200 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Camembert Fin Normand

Franse Camembert verpakt in een ambachtelijk spanen doosje, ook wel boîte genoemd. Mooie uitstraling én heerlijke smaak! Rijpt in de verpakking op een andere manier dan Camembert verpakt in papier, waardoor u een veel delicatesere smaak zal ontdekken.

Artikel: 1015 **Vet:** 45 %
Gewicht: 250 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Camembert Petit Normand au lait cru

Naast de handgemaakte Camembert is er ook een fabrieksmatige Camembert van Gillot. Zeker niet minder lekker, want de kaasmakers weten wel precies hoe ze een topcamembert moeten maken. Lekkerst op kamertemperatuur zodat de kaas gaat 'huilen'!

Artikel: 1051 **Vet:** 45 %
Gewicht: 250 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Camembert Noir moulé à la Louche AOP

Mooie AOP Camembert van rauwe melk. De vorm wordt handmatig vijf keer volgeschepd. Na het uitlekken ontstaat de Camembert die handmatig wordt bijgesneden en bestoven met schimmelcultuur. Gerijpt in geconditioneerde ruimte voor beste eindresultaat.

Artikel: 1025 **Vet:** 45 %
Gewicht: 250 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Camembert Petit Normand

Camembert Petit Normand is een uitsnij-Camembert van, zonder te overdrijven, uitzonderlijke klasse. De Grand Normand heeft precies de smaak van een Camembert zoals wij die van vroeger kennen en waar de echte kaasliehebber naar op zoek is.

Artikel: 1101 **Vet:** 45 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Roucouillons & Roucouillons Noix

Sinds 1987 maakt men deze kaas in de regio Franche Comté. Roucouillons rijpt twee weken en heeft een natuurkorst. Het zuivel van de kaas is zacht en de smaak mild en karaktervol. De Roucouillons Noix wordt extra ingesmeerd met notenmelange voor een delicate nootachtige smaak.

Artikel: 1005, 1008 **Vet:** 55 %, 50 %
Gewicht: 125 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Camembert Calvados Coup

Twee Normandische streekproducten samengevoegd tot een inmiddels bekende lekkernij bij echte kaasliehebbers. Traditioneel gemaakte rauwemelkse Camembert gerijpt met het residu van appelcider (Pommeau). Zo ontstaat een pittige, maar delicate smaak.

Artikel: 1884 **Vet:** 45 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Reblochon AOP

Franse gewassen korstkaas uit de Haute-Savoie. Stamt uit de 13e eeuw. De naam betekent 'opnieuw melken' en is ontstaan om weide-eigenaars om de tuin te leiden om minder melk af te staan. Van de tweede melking werd de Reblochon gemaakt.

Artikel: 1901 **Vet:** 50 %
Gewicht: 500 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Crèmeux de Bourgogne

Triple crème kaas gemaakt door Delin. Een bedrijf dat superieure witschimmelspecialiteiten maakt en al vele prijzen heeft gewonnen. Romig en boterachtig zuivel. De korst is dun en voelt als een zachte huid. De smaak is tongstrelend lekker!

Artikel: 1913 **Vet:** 72 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



FRANKRIJK

Bio Brie 60+

BIO Brie 60+ is een biologische brie die wordt gemaakt in de Haute-Savoie. Een zachte witschimmel met een milde smaak. Een smakelijke verrassing op een kaasplankje of bij de wijn die bij iedereen goedkeuring zal wegdragen.

Artikel: 1070 **Vet:** 60 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Bio C'remouge 60+

Deze biologische koemelkkaas wordt gemaakt door een zelfstandige coöperatieve kaasmakerij uit de Haute-Savoie. Door de kaas te wassen ontstaat de lichtoranje korst die de kaas een delicate smaak geeft. Hoe langer de rijping, hoe pittiger de smaak.

Artikel: 1883 **Vet:** 60 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Bio Camembert Gillot

Gillot staat bekend om zijn geweldige kwaliteit streekproducten uit Normandië. Naast het assortiment gewone producten nu ook een Camembert gemaakt van biologische rauwe koemelk met de smaak waar Gillot beroemd om is bij de echte kaasliehebber.

Artikel: 1004 **Vet:** 45 %
Gewicht: 250 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Bio Roucoulons

BIO Roucoulons is gemaakt van biologische melk in het hart van de Franche Comté. Het versproduct symboliseert waarvoor de kaasmakers van Fromagerie Milleret staan: van eigen bodem en met respect voor de natuur.

Artikel: 1724
Gewicht: 125 gram
Herkomst: Frankrijk
Vet: 55 %
Melk: koe
Soort: gepasteuriseerd



Casanu Bière Chataigne

Casanu Bière Chataigne is een kaasje gemaakt van schapenmelk dat 100% afkomstig is van schapen die op Corsica grazen. De kaas wordt zorgvuldig gewassen met Chataigne bier en krijgt daarmee een bijzonder karakteristieke smaak.

Artikel: 1543
Gewicht: 210 gram
Herkomst: Frankrijk
Vet: 45 %
Melk: schaap
Soort: gepasteuriseerd



Clouasou du Fédou

Clouasou du Fédou is afkomstig uit Zuid-Frankrijk en gemaakt op de Causse Mejean. Ook wel 'lou clouasou' genoemd door de lokale bevolking. De bergkaas valt op door zijn vorm, de houtachtige geur van sparrenhout en de romige en vriendelijke smaak.

Artikel: 1148 **Vet:** 50 %
Gewicht: 4x 300 gram **Melk:** schaap
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Fior di Pecura

Rode korstkaas uit Corsica (Bastia). Lokale grassen en kruiden zorgen voor extreem rijke melk. In combinatie met de ziltige lucht, resulteert dat in een kaas die heerlijk vol van smaak is! Pittige korst door wassen met pekelwater. Mooi zacht zuivel.

Artikel: 2876 **Vet:** 50 %
Gewicht: 400 gram **Melk:** schaap
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Pavé du Larzac

Rechthoekige kaas uit de Pèrail geproduceerd op artisanale wijze: wrongel met de hand in vormen geschept en gezouten. Rijping in een natuurlijke kelder vlak bij het Plateau du Larzac. Zuivel is glad en de smaak typisch en enigszins licht zuur.

Artikel: 2844 **Vet:** 50 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** schaap
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Roquefort Orchis

De Romeinen kenden deze blauwaderkaas al en hij werd geprezen door keizers, koningen en dichters. In 1411 kregen de inwoners van Roquefort via een koninklijk besluit het alleenrecht om de kaas te laten rijpen in de plaatselijke grotten van Combalou.

Artikel: 1891 **Vet:** 52 %
Gewicht: 1,3 kg **Melk:** schaap
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Bleu d'Auvergne AOP

Bleu d'Auvergne werd in 1854 ontwikkeld door Antoine Roussel. In 1975 kreeg de kaas het AOP-keurmerk, dat wil zeggen dat de melk alleen afkomstig mag zijn van koeien uit de streek. De smaak is licht pikant en absoluut het proberen waard.

Artikel: 1231 **Vet:** 45 %
Gewicht: 1,3 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Bleu de Gex

Frans kaas geproduceerd in de Haut-Jura. De Bleu de Gex wordt gemaakt van de melk van de koeien die in de hoge weiden van de Jura rondgrazen. De grote diversiteit van kruiden daar geeft de melk, en natuurlijk ook de kaas, een typisch eigen smaak.

Artikel: 2082 **Vet:** 50 %
Gewicht: 6 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Fourme d'Ambert

Fourme d'Ambert is een traditionele Franse blauw-aderkaas uit de Auvergne met een ruwe, grijsbruine korst. Het zuivel is ivoorwit met aders van groenblauwe schimmel.

Artikel: 3021 **Vet:** 50 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Saint Agur

Saint Agur is een milde bleu gemaakt in de Auvergne. In deze streek ligt de oorsprong van meer mooie blauwschimmelkazen. De kaas wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en is romig en zacht van textuur met een lekkere nootachtige smaak!

Artikel: 2794 **Vet:** 60 %
Gewicht: 2,3 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Selles sur Cher

Selles sur Cher is een rauwmelkse geitenkaas voorzien van een aslaagje. Het kaasje wordt gedurende twee weken aangeroijpt. Zo komt het zuivel het best tot zijn recht. Afkomstig uit het mooie Loire-gebied.

Artikel: 2800 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6x 150 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Provencal Herbes Provence

Provencal Herbes Provence is een vers geitenkaasje met kruiden uit, de naam zegt het al, de Provence. Ambachtelijk Frans zuivelproduct met een karakteristieke en unieke, zachte en toegankelijke smaak.

Artikel: 1265 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6x 80 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Tomette aux Baies

Tomette aux Baies is een geitenkaas van rauwe volle melk. Met een lepel geschept. De garnering met provençaalse kruiden, rode besjes en een laurierblad geven Tomette aux Baies een prachtige uitstraling. De smaak van de geitenkaas is friszuur.

Artikel: 1920 **Vet:** 45 %
Gewicht: 100 gram (rm) **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk

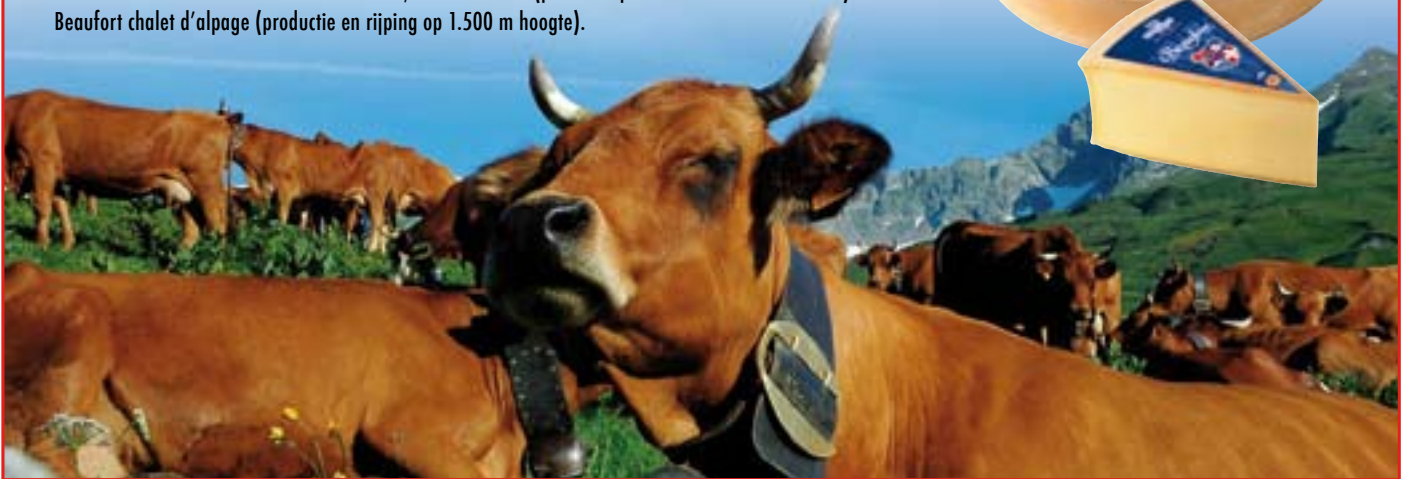


Le Beaufort AOP, ontdek het geheim van de 'Alpenschat'

De Beaufort is een AOP sinds 1968 en betreft een gekookte, geperste kaas gemaakt van rauwe melk. De vastgelegde regels specificeren precies het proces van de grasproductie tot het verlaten van de kazen uit de rijpingskelders. Een uitgekiend beheersplan zorgt voor de toepassing van deze regels. De belangrijkste zijn:

- De kaas mag gemaakt worden in een beperkt geografisch gebied: in de valleien van de Haute-Savoie genaamd Beaufortain (Val d'Arly), Tarentaise en Maurienne.
- Men mag alleen gras en hooi van het land aan de koeien voeren (geen kuilvoer).
- Men dient melk van twee koeienrassen te gebruiken: de Tarentaise (of Tarine) en de l'Abondance.
- Een koe mag per jaar maximaal 5.000 kg melk produceren.
- Het caseïne-etiket garandeert de traceerbaarheid.
- De rijping duurt minimaal 5 maanden.

De Beaufort is er in drie varianten: Beaufort, Beaufort d'été (productie juni-oktober van zomermelk) en de Beaufort chalet d'alpage (productie en rijping op 1.500 m hoogte).



MLC: de Meester Zuivelaars van Normandië



Maitres Laitiers du Cotentin (MLC) is een zuivelcoöperatie met 820 melkveebedrijven en een productie van totaal 400 miljoen liter melk per jaar. De coöperatie is gevestigd in Sottevast, een plaats in de punt van Normandië.

Normandië is een streek met een zacht en vochtig klimaat en is rijk aan wilde landschappen bestaande uit bijvoorbeeld moerassen, weilanden, heggelandschappen, kliffen en wilde kusten. Het is daarom ook een broedplaats voor de meest mooie producten afkomstig van het boerenland of de zee. Het is dan ook niet verwonderlijk dat de aangesloten boeren praten over hun 'Grand Cru', als ze het over hun eigen melkproductie hebben. De naam van de coöperatie zegt het eigenlijk al, want letterlijk vertaald is het: Meester Zuivelaars van de Cotentin!

Normandië is natuurlijk beroemd om kazen als Camembert, Livarot en Pont l'Evêque, maar het is ook de eerste Franse regio waar kwark en boter werden geproduceerd.

Maitres Laitiers du Cotentin is gespecialiseerd in de productie van verse zuivelproducten zoals Crème Fraîche, Fromage Frais (kwark) en Beurre AOP Isigny. Daarnaast zijn ze ook de makers van de bekende Saint-Paulin.



Chèvre Minichevrot

Franse handgemaakte kaas van rauwe geselecteerde geitenmelk. De smaak van de Chèvre Minichevrot is puur, licht gezouten met een lichte geur van geiten. Naarmate de kaas ouder wordt, ontwikkelt zich een fleur en karakteristieke bruin-oranje korst.

Artikel: 1273 **Vet:** 45 %
Gewicht: 12x 80 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Chèvre d'Or

Chèvre d'Or is een authentieke geitenkaas van rauwe melk met een kenmerkende smaak. Hoe ouder de kaas, hoe oranje-bruiner de kleur van de korst. Komen er wat stippen op de Chèvre d'Or dan is de kaas op zijn hoogtepunt qua rijping en smaak.

Artikel: 1320 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6x 150 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Chèvre Chabichou AOP

Bekende Franse AOP-geitenkaas. Volgens traditionele voorschriften geproduceerd bij Sevre & Belle. Chèvre Chabichou wordt gemaakt met handmatig geschepte wrongel. In drie weken rijpt deze kaas op lage temperatuur en dat resulteert in een topsmaak.

Artikel: 1748 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6x 150 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Chèvre La Compostelle

Chèvre La Compostelle is een geitenkaasje van rauwe melk in de vorm van een St. Jacobs schelp. De schelp is het symbool van de route naar bedevaartsplaats Santiago del Compostella. Een authentiek product met de echte Franse geitenkaassmaak.

Artikel: 1922 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6x 100 gram (rm) **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Chèvre Le Pisè du Lot

De naam verraadt zijn afkomst al: de Lot. Dit kaasje is plat van vorm en heeft een diameter van ongeveer 6 cm. Bereid van 100% geitenmelk door een ambachtelijke kaasmakerij. Een echte streekspecialiteit met een natuurlijke en pure smaak. Aanrader!

Artikel: 2600 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6x 160 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Itchebai

Halfharde kaas uit de Pyreneeën, gemaakt van tot 80 tot 90% schapenmelk en 10 tot 20% geitenmelk. Zuivel isivoorkleurig, elastisch en met aantal kleine gaatjes. De korst is natuurlijk gevormd en roodbruin. De smaak is aromatisch en pikant.

Artikel: 2370 **Vet:** 45 %
Gewicht: 4,5 kg **Melk:** schapen en geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Sein de Nounou

Aparte verschijning die haar Franse naam volledig eer aandoet. En dan gaat het puur over de vorm! Vergelijkbaar met Selles sur Cher. Licht gezouten en bedekt met as. Na rijping van 3 tot 4 weken heeft de kaas al een kruimelig zuivel.

Artikel: 2875 **Vet:** 45 %
Gewicht: 5x 250 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Chevrot Sevre Belle

Verse geitenkaas geproduceerd in de regio Poitou-Charentes door Serve & Belle. Volledig gerijpt ontstaat een nootachtig karakter en een dichte, romige textuur met een fruitige smaak. Chevrot Sevre Belle combineert prima met champagnes of witte wijn.

Artikel: 1285 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6x 200 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



FRANKRIJK

Motthais sur feuille au lait cru

Motthais sur feuille au lait cru wordt gerijpt in een zeer vochtige kelders zonder ventilatie. De smaak is zacht tot delicaat en de kaas smelt letterlijk in je mond. Gemaakt van rauwe geitenmelk.

Artikel: 1824 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6x 150 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Galletout Blanc

Voeg een vleugje originaliteit toe aan uw kaasplateau! Kiezelvormige geitenkaas gemaakt in de Midi-Pyreneëën van rauwe melk. Rijping 2 weken. De smaak is zoetig en de textuur romig. De korst is dun en gebroken wit tot beige van kleur.

Artikel: 1944 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6x 150 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



La Delta

Gemaakt op kleinere boerderijen met een beperkte productie in de Dordogne bij Rocamadour. Mooie, superwitte korst met daarop gestrooid zoete (niet-pikante) peper in de vorm van een hoorn. De lange rijping geeft de geitenkaas een uitgesproken smaak.

Artikel: 1358 **Vet:** 45 %
Gewicht: 4x 230 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Le Figou

Peervormige, verse kaas met vijgenjam. Gemaakt op ambachtelijke boerderijen bij Limoges. Combineert het zoete van de jam en het zoutige/zurige van de geitenmelk. Imponerende kaas voor het kaasplankje of als dessert met Port of halfdroge Vouvray.

Artikel: 1155 **Vet:** 45 %
Gewicht: 8x 110 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Lingot du Berger

Lingot van de herder en de kleine boerderij Linol vlakbij Brive la Gaillarde. Heerlijk vers, half geaffineerd of geheel gerijpt met een steeds sterkere smaak. De korst verandert van wit naar gerimpeld ivoorkeurig. Mooi te combineren met Sancerre.

Artikel: 1143 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6x 150 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Le Petit Pain de Ventadour

De kaasmaker heeft zijn kazen vernoemd naar de vorm (broodje of 'pain') en nabijgelegen kasteel Ventadour. Stevig van structuur met heerlijk plakkerig mondgevoel. De Petit Pain heeft een donkere aslaag, maar is mooi zacht van smaak. Leuk en lekker!

Artikel: 2873 **Vet:** 45 %
Gewicht: 8x 180 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Couronne Louchoise

Ambachtelijk kaasje met as bedekt en beperkt geproduceerd in de Loire. Textuur is zacht en romig met een subtiel dunne korst. Doet denken aan de rijke weilanden van de Touraine. Smaak licht zuur, enigszins zout met milde typerende geitenkaassmaak.

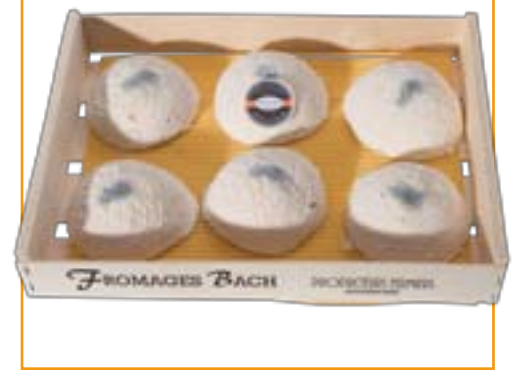
Artikel: 2874 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6x 170 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Delice de Vulcan

Delice de Vulcan is een mooie geitenkaas die op ambachtelijke manier wordt gemaakt. Bovenop komt een klein toefje as zonder dat het verder een functie of smaak heeft. Zo ontstaat een bijzondere verschijning op het kaasplateau.

Artikel: 1577 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6x 150 gram **Melk:** geit
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Brillat Savarin Affiné Truffel

De kaas wordt gemaakt van koemelk met toegevoegd room zodat een 'triple crème' ontstaat. Rijping vindt plaats op vergelijkbare wijze als bij Brie. De kaas rijpt circa twaalf dagen. Met smaakvolle Bourgondische zwarte truffel een ware delicatessen.

Artikel: 2031 **Vet:** 70 %
Gewicht: 500 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Val de Loue Marc Jura

Product van de kaasmakers van Perrin waar ook Edel de Cleron en Clarine gemaakt worden. Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en gewassen met Marc de Jura. Een lekker en romig kaasje dat nog vrij onbekend is buiten de Franse grenzen.

Artikel: 2177 **Vet:** 60 %
Gewicht: 150 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Plaisir au Chablis

Plaisir au Chablis is vergelijkbaar met een kaasje als Epoisses, uit de Franse Bourgogne, maar dan gewassen met de beroemde wijn Chablis. Vervaardigd uit gepasteuriseerde koemelk en verpakt in een fraai houten doosje.

Artikel: 2238 **Vet:** 50 %
Gewicht: 200 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Epoisses Berthaut AOP Coup

De Epoisses werd in de 16e eeuw voor het eerst gemaakt en is één van de mooiste gastronomische schatten die de Franse Bourgogne herbergt. Gedurende de rijping gewassen met Marc de Bourgogne. Zuivel smelt op de tong en smaakt krachtig en verfijnd.

Artikel: 2300 **Vet:** 50 %
Gewicht: 900 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Epoisses Gaugry AOP Boite

Epoisses Gaugry AOP Boite is een kleine Epoisses en het broertje van de coup. De derde generatie Gaugry maakt deze kaas volgens traditioneel recept en dat proef je duidelijk terug in het bijzondere eindresultaat.

Artikel: 2298 **Vet:** 50 %
Gewicht: 250 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Vacherin Mont d'Or

Vacherin Mont d'Or is een traditioneel en beroemd streekproduct uit de Comté. Deze lepelkaas is verkrijgbaar van september tot maart en wordt omringd door boomschors. De smaak is zacht en smeug. Vacherin Mont d'Or is een kaas met beleving!

Artikel: 2404, 2411 **Vet:** 45 %
Gewicht: 2,8 kg, 400 gr **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Tomme de Savoie

Halfharde kaas gemaakt van koemelk uit de Savoie. Grijs korst en heel lichtgeel zuivel. Aparte geur met vleugje ammoniak. Wordt doorgaans gemaakt van magere melk. Tomme de Savoie is een magere kaas met een vetgehalte van tussen de 20% en 48%.

Artikel: 2841 **Vet:** 48 %
Gewicht: 1,7 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Munster Lisbeth

De kaas kenmerkt zich door een opvallende oranje korst en wordt geproduceerd in de Franse Vogezes. Het heeft een sterke geur en een zacht en glad zuivel dat heel smeug is. Hoe rijper deze Munster Lisbeth hoe sterker de geur en pikanter de smaak.

Artikel: 1763 **Vet:** 45 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



FRANKRIJK

Onetik Basquitou Brebis

Deze kleine Baskische kaas van Onetik is een absolute aanwinst. Al was het alleen al voor het kunstzinnige etiket van de Onetik Basquitou Brebis. Een handzaam formaat kaas voor op een kaasplateau en natuurlijk met een superieure smaak.

Artikel: 2632 **Vet:** 50 %
Gewicht: 550 gram **Melk:** schaap
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Onetik Ossau Iraty AOP

Een halfharde kaas afkomstig uit Frans Baskenland bij de rivier Ousse. De naam is afgeleid van de Pic du Midid' Ossau en van de beukenbossen van de Iraty. De halfharde kaas wordt gemaakt van de melk van schapen die tot hoog in de Pyreneeën grazen.

Artikel: 3300 **Vet:** 50 %
Gewicht: 5 kg **Melk:** schaap
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Onetik Brique Brebis

Onetik Brique Brebis is een rechthoekige schapenkaas die drie maanden heeft gerijpt. De kaas is op ambachtelijk wijze gemaakt. De korst is op geheel natuurlijke wijze ontstaan. De smaak van Onetik Brique Brebis is werkelijk uitmuntend.

Artikel: 3303 **Vet:** 50 %
Gewicht: 2,5 kg **Melk:** schaap
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Brique Sélection Brebis

Frans schapenkaasje gemaakt van gepasteuriseerde melk. Brique Sélection Brebis is lekker mild van smaak en heeft een prachtig uiterlijk.

Artikel: 1937 **Vet:** 50 %
Gewicht: 200 gram **Melk:** schaap
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Brique Sélection Vache

Brique Sélection Vache is een ambachtelijke kaas van gepasteuriseerde koemelk in het formaat van een leisteek. De smaak is, ondanks het pasteuriseren, lekker robuust en laat zich het beste omschrijven als 'boeren'.

Artikel: 1938 **Vet:** 45 %
Gewicht: 200 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Brebis d'Or

Fluwelen korst met verfijnde structuur die losjes om het zuivel heen zit. Textuur is zacht, met een milde aardse geur en lichte tinten van noten en champignons. Uit het Zuid-Oosten van Aveyron. Past goed bij een rode Minervois volgens de kenners.

Artikel: 1578 **Vet:** 50 %
Gewicht: 15x 80 gram **Melk:** schaap
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Merlemont Coup

Le Merlemont Coup is een Franse kaas die wordt gemaakt door een kleine, zelfstandige coöperatie in de Haut Saône. Door de kaas te wassen ontstaat de oranje-rode kleur en de verfijnde smaak die, naarmate de kaas langer rijpt, steeds pittiger wordt.

Artikel: 1887 **Vet:** 45 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Morbier AOP

Morbier heeft een mooie, natuurlijke en vochtige korst. De zwarte laag was vroeger van roet, nu van groenteproduct, en diende als bescherm laag. Later maakte men de kaas af en voegde weer wrongel toe op de roetlaag. Rijpt 2 maanden en mild van smaak.

Artikel: 2561 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



P'tit Grey

P'tit Grey is een zacht romig koemelkkaasje met een opvallende en mooie eetbare grijze korst. Vroeger voorkwam de aslaag uitdrogen van de kaas en vormde het bescherming tegen vliegen en insecten. Nu is het decoratief en zonder invloed op de smaak.

Artikel: 1332 **Vet:** 55 %
Gewicht: 125 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Gaperon Ficelle du Toine

Gemaakt in de Puy de Dome van melk én van karnemelk ofwel de restanten na het maken van boter. In dialect 'gaspe' of 'gaper'. Laag vetgehalte. Wrongel met knoflook en gemalen peper voor een speciale licht-pikante smaak. Rijping is 1 à 2 maanden.

Artikel: 1481 **Vet:** 45 %
Gewicht: 350 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Moelleux du Mont Revard

Gewassen korstkaas uit de Savoie gemaakt van rauwe koemelk met zacht elastisch zuivel. Typisch aan deze kaas is het bandje van epicea (naaldboom) dat rond de kaas komt. De rijping duurt minimaal 5 weken. Smeuige kaas met fijn mondgevoel.

Artikel: 1911 **Vet:** 50 %
Gewicht: 1,8 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Saint Marcellin Etoile gres

Saint Marcellin is een zacht wit schimmelkaasje met een diameter van 7 cm. De kaas is gemaakt van 100% koemelk en heeft een romige smaak. Het is ook leuk om het Saint Marcellin kaasje licht te verwarmen en dan te lepelen met een stukje stokbrood.

Artikel: 1919 **Vet:** 50 %
Gewicht: 80 gram (rm) **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Petit Tentation Etoile

Deze romige kaas met zoete smaak is het kleine broertje van Saint Félicien Tentation. Een Franse rauwmelkse kaas die heerlijk is op rogge- of volkorenbrood, krakeling of stokbrood met vers fruit. De lichtzoete smaak is populair bij jong en oud.

Artikel: 1923 **Vet:** 70 %
Gewicht: 100 gram (rm) **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Coeur de Basque

Mooie Tomme de Basque die men eigenlijk Coeur de Basque noemt. Letterlijk 'het hart van Baskenland', een regio vol bijzondere kazen. De kaas heeft een natuurkorst en rijpt 2-3 maanden. Stevig zuivel en een intens aromatische smaak.

Artikel: 3305 **Vet:** 45 %
Gewicht: 4 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Carré Vinage

Prachtig roodflorakaasje uit het Franse Ronq. Gemaakt van rauwe koemelk en gewassen met pekewater en bier. Ook wel Crayeux de Roncq genoemd naar de 'krijtachtige' zuiveltextuur. De kaas rijpt 6-8 weken, heeft een sterke geur en heftige smaak!

Artikel: 3916 **Vet:** 45 %
Gewicht: 400 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Jolirond Vinage

Ambachtelijk en creatief product van La ferme du Vinage. Behaalde een certificaat op het Saveur d'Or. Behoort tot de familie van zachte, gewassen korstkazen. Het zuivel biedt met een romige structuur met een zachte, lichtzoete, nootachtige smaak.

Artikel: 3917 **Vet:** 45 %
Gewicht: 300 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Heerlijke Fromages d’Affinois, gemaakt met specifieke know-how



Het verhaal van Fromagerie GUILLOTEAU begint in Frankrijk in het hart van de regio Rhône-Alpes. Het is te danken aan het idee van een fervent kaasliehebber, Jean-Claude Guilloteau, dat er een hele reeks van heerlijke kazen in productie komen.

De start vond plaats in 1981 in een kleine werkplaats. De heer Guilloteau maakte de eerste van een lange rij succesvolle kazen: de Pavé Dauphinois. Dit kaasje onderscheidt zich door de unieke kubusvorm, dunne witte korst, onnavolgbare smaak en smelt-in-de-mond textuur. In 1983 veranderde hij de naam in Pavé d’Affinois. Waarom? Dit bleek later toen alle nieuw ontwikkelde kazen het merk d’Affinois meekregen in hun naamvoering.

In 1995 ontwikkelde hij een twee kilo kaas met een ronde vorm. Fromager d’Affinois werd geboren met ook weer die unieke milde smaak en romige textuur. De varianten zijn onder andere de Campagnard, de Naturel, de Bleu en de Truffé. Stuk voor stuk zeer mooie en smakelijke kazen!



FESR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: (l'Europa investe nelle zone rurali)



from the Dolomites

formaggio
piave
D.O.P.

a unique taste!



Veneto
Tra la terra e il cielo

www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020.
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Piave DOP.
Autorità di Gestione designata per l'esecuzione: Regione Veneto - Dipartimento Agricoltura e Sviluppo rurale

www.formaggiopiave.it - www.piavecheese.com

Beaufort AOP

De rijpingstijd van deze Beaufort ligt tussen 6 en 9 maanden. Dat is de minimale AOP-eis. De productie van Beaufort ligt op ongeveer 98.500 stuks van circa 44 kg. Helaas is de vraag in Frankrijk zo groot dat export naar andere landen bijna nihil is.

Artikel: 2025 **Vet:** 40 %
Gewicht: 5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Trappe Echourgnac Noix

Uit de Dordogne afkomstig en drie maanden gerijpt in notenlikeur. Fantastisch aroma en een unieke smaak. Men produceert jaarlijks 55.000 kg waarvan er maar een klein percentage voor de export is bestemd. Kortom, een exclusief kaasje met karakter.

Artikel: 2847 **Vet:** 50 %
Gewicht: 300 gram **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Trappe Echourgnac Noix Coup

Trappe Echourgnac Noix COUP is een gepasteuriseerde koemelk Abdijskaas van het type Port Salut. De kaas is gerijpt in een likeur van walnoten. De smaak is toegankelijk, de geur fabelachtig en juist dat geeft deze speciale kaas zo'n aantrekkingskracht.

Artikel: 7300 **Vet:** 50 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Comté AOP Extra Juraflora

Comté AOP EXTRA Juraflora rijpt in een fort en verkrijgt gedurende de rijpingsfase van minimaal 15 maanden de typerende smaak en aroma. Eenmaal tot volledige rijpheid gekomen, bezit de kaas tongstrelende kwaliteiten.

Artikel: 2364 **Vet:** 48 %
Gewicht: 3 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** rauwe melk



Raclette Livradois

Raclette is afgeleid van het woord 'afschrapen'. Precies wat er bij raclette gebeurt. Volgens de traditionele aanpak wordt een doormidden gesneden volrijpe kaas net zo lang met het snijvlak tegen een open haardvuur gehouden tot de oppervlakte smelt.

Artikel: 2661 (1/1), 2663 (1/2), 2664 (1/4)
Gewicht: 6 kg **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd
Vet: 45 %



Crème Fraîche Bourg Fleuri

Crème Fraîche (Frans voor verse room) is aangezuurde room met 35% melkvet of meer, gemaakt van koemelk. Beter geschikt voor warme gerechten dan zure room (20% vet), omdat de kans op schiften veel kleiner is. De basis voor iedere saus of toetje.

Artikel: 2118, 2120 **Vet:** 35 %
Gewicht: 1 ltr, 20 cl **Melk:** koe
Herkomst: Frankrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Sud & Sol Zontomaten

In Zuid-Frankrijk wordt deze verse authentieke Sud 'n Sol Zontomaten anti-pasti bereid. Heerlijke zontomaten die naast gebruik als tapas ook zeer geschikt zijn om toe te voegen op de pizza of in frisse salades.

Artikel: 8162 **Gewicht:** 1 kg
Herkomst: Frankrijk



Crêperolles Roquefort Crêperolles Cheddar

Crêperolles is een specialiteit afkomstig uit de plaats Quimper aan de zuidkant van Bretagne. De regio staat bekend om de karakteristieke galettes (koekjes). De mini-crêperolles zijn goed gevuld met Roquefort of met pittige Cheddar.

Artikel: 3810, 3813 **Gewicht:** 100 gram
Herkomst: Frankrijk



ITALIË

Romantico

Zachte Italiaanse blauwaderkaas van koemelk. Gemaakt bij La Casearia Carpenedo. De kaas rijpt twee maanden in Raboso Passito wijn en met gedroogde kersen. Zo ontstaat een intense en unieke smaak 'uitgebalanceerd' door de zoetheid van de wijn.

Artikel: 1164 **Vet:** 48 %
Gewicht: 2,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



La Tur

Bij kaasmakerij Alta Langa werkt men nog volgens oude recepten zonder conserveermiddelen of andere toevoegingen. De producten zijn dus net als het groene landschap: puur natuur. De mix van drie soorten melk maakt deze kaas uiterst smaakvol.

Artikel: 3890 **Vet:** 60 %
Gewicht: 6x 180 gram **Melk:** koe, geit en schaaap
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Trugole

Italiaanse kaas uit het bergachtig gebied Asagio met de weelderige weiden. Na een rijping van twee tot drie maanden is de smaak mild en fruitig en heeft iets weg van boerenkaas. Uitmakende kaas voor een borrelhapje of traktatie op de boterham.

Artikel: 2603 **Vet:** 45 %
Gewicht: 14 kg **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Scamorza Gerookt

De gerookte Scamorza of affumicata, is een Italiaanse kaas van gepasteuriseerde koemelk. 'Onthoofd' betekent de naam letterlijk en dat slaat op het touw rond het bolletje. Minder vochtig dan Mozzarella. Smaakvol op pizza of pasta. Een goede smelter!

Artikel: 2710 **Vet:** 48 %
Gewicht: 250 gram **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Rochetta

Door de mix van drie soorten melk krijgt deze Rochetta-kaas een verrassend toegankelijke smaak. Die smaak laat zich het beste omschrijven als licht pittig. De kaas is prima te combineren met een robuuste Italiaanse wijn.

Artikel: 2799 **Vet:** 60 %
Gewicht: 6x 250 gram **Melk:** koe, geit en schaaap
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Ocelli al Barolo

Deze geit- en koemelkkaas van Ocelli heeft maanden gerijpt in de drap van de Nebbiolo druif in eiken houten vaten. Zo krijgt de kaas een fruitige wijnsmaak. Superieure klasse waar je het geduld van de kaasmaker in terug proeft.

Artikel: 2436 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6 kg **Melk:** koe en geit
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Castelbelbo

Castelbelbo komt uit de fabriek van Alta Langa gevestigd in het Italiaanse Piemonte. De Castelbelbo is één van de weinige zachte uitsnij-kaasspecialiteiten van deze producent. Deze kaas is bereid uit een mix van koe-, geiten- en schapenmelk.

Artikel: 2894 **Vet:** 55 %
Gewicht: 1,2 kg **Melk:** koe, geit en schaaap
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Carboncino Alta Langa

Letterlijk betekent Carboncino 'houtschool' en dat zegt dan ook alles over het uiterlijk. Gemaakt van drie soorten melk: koe, geit en schaaap en daarna ingewreven met plantaardige 'houtschool'. Daarmee is de korst gewoon mee te eten. Gemaakt door Igor.

Artikel: 2899 **Vet:** 50 %
Gewicht: 180 gram **Melk:** koe, geit en schaaap
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Gorgonzola Crema 118

Gorgonzola Crema met blauwgroen geaderd zuivel en beschermde herkomstbenaming, is een begrip in culinaire kringen wereldwijd. De crema is de kwaliteit zoals een Italiaan deze kaas eet ofwel opelept. Een echte smaaksensatie!

Artikel: 1516 **Vet:** 48 %
Gewicht: 1,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Gorgonzola Dolce 118

Met blauwgroen geaderd zuivel en beschermde herkomstbenaming behoort Gorgonzola tot de bekendste en meest begeerde Italiaanse kazen ter wereld. Deze variant is iets stevig en zeer geschikt voor sauzen en ook heerlijk als smaakmaker op de pizza.

Artikel: 1563 **Vet:** 48 %
Gewicht: 1,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Gorgonzola Picante 118

Gorgonzola Picante is een prachtige kaas met vele blauw-aders, een compacte structuur en een glad zuivel. De smaak is pikant met een romige, milde ondertoon. Er kunnen mooie plakken of reepjes van gesneden worden om de pizza rondom te beleggen.

Artikel: 1519 **Vet:** 48 %
Gewicht: 1,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Bio Gorgonzola Dolce

Onze leverancier Igor produceert sinds een paar jaar ook een verrassende biologische Gorgonzola. Met de kennis en expertise van de familie Leonardi, heeft deze kaas natuurlijk de allerbeste kwaliteit. Goed en verantwoord zuivelproduct!

Artikel: 1520 **Vet:** 48 %
Gewicht: 1,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Bio Taleggio Arrigoni

Zachte kaas met oude oorsprong, waarvan de naam is afkomstig van de vallei van Bergamo, waar hij werd geboren in de 11e eeuw. Daar produceert men nog steeds Taleggio. Bij deze variant wordt uitsluitend melk uit de biologische landbouw gebruikt.

Artikel: 2835
Gewicht: 2 kg
Herkomst: Italië



Vet: 50 %
Melk: koe
Soort: gepasteuriseerd

Blu di Capra Igor

Nieuw van Igor is deze schitterende geitengorgonzola die 60 dagen rijpt. Zo ontstaat een mooie, compacte structuur, een ivoorwit zuivel van geitenkaas met de typische grijze en groene aderen van Gorgonzola. De smaak is licht zoet en delicaat.

Artikel: 1521 **Vet:** 48 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** geit
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Igor Tronchetto Magor

Dit product bestaat uit twee populaire Italiaanse kazen en wordt in de volksmond ook wel Magor genoemd, afgeleid uit de combinatie van Mascarpone met laagjes Gorgonzola. De smaak van Igor Tronchetto Magor is zacht, maar toch ook wel pikant.

Artikel: 3163 **Vet:** 70 %
Gewicht: 1,3 kg **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Taleggio Colombo DOP

Taleggio is een van de oudste gewassen korstkazen. Hij werd al in de 11e eeuw door families gemaakt in het stadje Taleggio, vlakbij Bergamo in Lombardije. De kaas smelt in de mond en smaakt heerlijk vol en fruitig met een vleugje gebrande noten.

Artikel: 2833 **Vet:** 50 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



ITALIË

Pecorino Romano

In het Midden en Zuiden van Italië wordt deze kaas gemaakt. Na een rijpingsperiode van acht maanden is er een zeer compact en gesloten zuivel ontstaan. De smaak is vol en pikant. Pecorino Romano kaas is ook geschikt om te raspen over pasta.

Artikel: 2636 **Vet:** 36 %
Gewicht: 2,5 kg **Melk:** schaap
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Pecorino Brillo di Vino

Bijzondere Pecorino die minstens 4 maanden rijpt en daarna in een vat meerdere malen gewassen wordt met Toscaanse wijn en olie. Typische Pecorino-smaak, terwijl de wijn er een extra nuance aan meegeeft: het maakt de smaak zachter en zoeter.

Artikel: 2646 **Vet:** 55 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** schaap
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Cacio di Bosco Truffel

Pecorino waarbij truffel vermengd is door het zuivel. Deze exclusieve harde kaas van gepasteuriseerde schapenmelk is vol van smaak en aroma. Bij uitstek geschikt om een Focaccia, kaasplank, geschaafd op salades of ter begeleiding van pasta's.

Artikel: 2641 **Vet:** 55 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** schaap
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Parmigiano Reggiano Spie

De melk voor Parmigiano Reggiano wordt tweemaal per dag opgehaald. Het room van de avondmelk stijgt naar de oppervlakte, wordt afgeroomd en gemixt met de volle ochtendmelk. De rijping duurt minimaal twaalf maanden, meestal achttien maanden.

Artikel: 1800
Gewicht: 4 kg
Herkomst: Italië
Vet: 32 %
Melk: koe
Soort: rauwe melk



Grana Padano Spie

Vanaf de middeleeuwen in de gehele Po-vallei aan de Noordkant in productie. De kazen rijpen tien tot 24 maanden. Gedurende deze tijd worden de kazen voortdurend gecontroleerd, gekeerd en schoongemaakt. Goedgekeurde kaas krijgt een gebrand keurmerk.

Artikel: 1809 **Vet:** 32 %
Gewicht: 4 kg **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** rauwe melk



Piave Oro del Tempo

Koemelkkaas gemaakt van ochtend- en avondmelk in het vallei-gebied van de Rivier Piave bij Belluno. Piave heeft dichte textuur zonder gaten, een stro-gele kleur met een lichte zoete smaak. Na een rijping van twaalf maanden is de kaas goed op smaak.

Artikel: 2601 **Vet:** 40 %
Gewicht: 6 kg **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Confeturrà Zuca & Truffel Confeturrà Rode Ui

Eén van de succesvolste producten uit Italië. Met de hand gemaakt op de Azienda van Senga waar men met zelf verbouwde ingrediënten de mooiste kaasbegeleiders maakt, zoals deze confeturrà. Lekker bij zachte kaassoorten, geroosterd brood of verfijnd vlees.

Artikel: 9905 Zuca & Truffel **Gewicht:** 6x 120 gram
Artikel: 9903 Rode Ui **Herkomst:** Italië



Mostarda Taggiasche Olijven

Delicaat evenwicht tussen de zoete smaak van fruit en het pikante van mosterd. Gemaakt van verschillende gekookte fruitsoorten en groenten die men 8-12 dagen konfijt. Met Taggiasche olijven. Heerlijk in sauzen en als confituur bij uitgelezen kazen.

Artikel: 9908 **Gewicht:** 6x 120 gram
Herkomst: Italië



Mozzarella Bufala Bak

Vier bollen van 250 gram verse buffelmozzarella verpakt in natuurlijk vocht in een plastic bak. Ideaal voor keukengebruik. Mozzarella di Bufala is porseleinwit en een echte delicatessie met herkenbare smaak.

Artikel: 2570 **Vet:** 50 %
Gewicht: 4x 250 gram **Melk:** buffel
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Mozzarella Buffel San Paolo Cup

Een goede mozzarella Bufala met een mooi zuivel, porseleinwit van kleur, zeer dunne korst met een zachte en delicate smaak. Natuurlijk afkomstig uit Italië, zoals het hoort! Gemaakt met verse melk van waterbuffels uit en in de omgeving van Napels.

Artikel: 2571 **Vet:** 52 %
Gewicht: 150 gram **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Mozzarella Emmer

Verse Mozzarella wordt in het natuurlijke vocht (de wei) verpakt en verkocht. In de emmer zitten vijf stuks Mozzarella-bollen van 200 gram. Heerlijk met tomaat, basilicum en fijne olijfolie (insalata caprese).

Artikel: 2578 **Melk:** koe
Gewicht: 1 kg **Soort:** gepasteuriseerd
Herkomst: Italië
Vet: 45 %



Burratta

Italiaanse verse kaas van mozzarella en room. Burratta heeft een zeer romige en zachte smaak. Ideaal om delicate gerechten als vis, oesters en kokkels te begeleiden. Ook geschikt voor rijke pastasauzen of het vullen van lasagne en hartig bladerdeeg.

Artikel: 1109 **Vet:** 48 %
Gewicht: 6x 300 gram **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Mascarpone

Mascarpone is een frisse en romige kaas, verkregen op basis van gepasteuriseerde en gestremde melk. De zachte en delicate smaak van Mascarpone doet denken aan room, maar hij is dikker en de samenstelling is gelijkmatiger.

Artikel: 2584 **Vet:** 80 %
Gewicht: 250 gram **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Boschetto Truffel

Boschetto Truffel is een hele mooie zachte schapenkaas. De Toscaanse truffels maken van deze kaas een Italiaanse delicatessie, die voor de export zeer beperkt verkrijgbaar is. De truffel-liefhebber wordt van dit product meer dan enthousiast.

Artikel: 2644 **Vet:** 50 %
Gewicht: 500 gram **Melk:** schape
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Provolone Picante

Niet als Mozzarella een kneedbare kaas. Tijdens de bereiding in hete wei gedompeld en vervolgens met de hand in vorm gekneed. Aan koorden opgehangen om te rijpen. Minimaal 7 maanden voor pikant, naarmate de leeftijd oploopt, wordt hij steeds scherper.

Artikel: 2649 **Vet:** 45 %
Gewicht: 5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Provolone Ferrina

Plak Provolone Dolce, mooi en luxe verpakt in een terracotta-schaal. Direct geschikt voor oven of magnetron, zodat u in een mum van tijd een leuk en uniek smulmoment kunt creëren. Doop in de gesmolten kaas een wortel, brood of bleekselderij.

Artikel: 2656 **Vet:** 45 %
Gewicht: 150 gram **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd





Onze kaas start zijn reis in La Mancha en eindigt wanneer die uw smaakpapillen heeft bereikt!

“We weten niet hoe en we willen ook geen kazen maken die niet van uitstekende kwaliteit zijn of geen authenticiteit of een matige smaak hebben. We voelen een echte passie voor wat we doen, omdat we experts zijn. We kunnen maar op één manier kaas maken: excellent! En,... omdat wij geloven dat u de beste kaas verdient als u voor onze producten kiest!”



Een vrij onbescheiden tekst, pontificaal op de website van Garcia Baquero, die je, als je hun kazen eenmaal proeft, eigenlijk alleen maar kunt bevestigen. Want de kaasmakers in La Mancha kunnen er wat van en dat is zeker niet overdreven! Neem bijvoorbeeld de Cinco Lanzas met Pedro Ximenez wijn en 16 maanden gerijpt. Of juist de Cinco Lanzas met rozemarijn. Beide voortreffelijk en erg onderscheidend. Maar ook de Iberico Reserva met drie soorten melk is in korte tijd een enorme topper geworden.

20 years
QUORUM
INTERNACIONAL

Specialist in traditional Spanish cheeses and accompaniments since 1994

Quorum Internacional, Spaanse partner van het eerste uur

Sinds de eerste jaren dat Fromagerie Europa Spaanse kazen importeerde, is Quorum Internacional al onze preferred supplier. Ofwel gewoonweg onze hoofdleverancier die ons al jaren support en voorziet van de meest mooie Spaanse kazen, zoals natuurlijk de Manchego of de Murcia al Vino. Echter, de laatste jaren is er meer dan alleen dat. Zo hebben we samen andere delicatessen in de markt gezet. We waren niet alleen de eerste in Nederland met een delicatessse als Amandel Vijgenbrood, maar ook met Torte Aceite en bijvoorbeeld Membrillo.



Robiola Bosina

Robiola Bosina is een perfecte combinatie van koemelk en schapenmelk. Een iets wat stevige korst en een zacht zuivel (dat gaat lopen naarmate de kaas verder rijpt) maken het evenwichtige aroma tot een kenmerk van deze kaas. Gemaakt in Noord-Italië.

Artikel: 2896 **Vet:** 55 %
Gewicht: 200 gram **Melk:** koe en schaaap
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Rossa di Langa

Rossa di Langa is een platte, vierkante gewassen korstkaas van een mix van melk uit de Piemonte regio. Een vrij milde, lichtzoete smaak die doet denken aan hooi. De jonge korst kan gegeten worden.

Artikel: 2887 **Vet:** 54 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** koe en schaaap
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Arrigoni Rossini

Blauwaderkaas gemaakt van koemelk en geaffineerd met residu van de wijn Pantelleria. Een uniek en origineel product dat gekenmerkt wordt door een ware 'symfonie van smaken'. De korst is enigszins vochtig, gerimpeld en koperkleurig door de rijping.

Artikel: 1258 **Vet:** 55 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Italië **Soort:** gepasteuriseerd



Murcia al Vino Ville Vieja DOP

Murcia al Vino Ville Vieja DOP is een gerijpte halftarde geitenkaas waarbij tijdens het kaasmaken een Spaanse rode wijn als ingrediënt wordt toegevoegd. Wat deze kaas op zijn beurt een verrassende smaak geeft. Niet te heftig, maar precies goed.



Artikel: 3325
Gewicht: 2 kg
Herkomst: Spanje

Vet: 45 %
Melk: geit
Soort: gepasteuriseerd



Cabralos Picos

Cabralos Picos is met zijn rijke blauwader een kaas met het Spaanse temperament uit het noorden. De smaak is pittig en zeer sterk. De kaas is prima smeltbaar en daarom goed te gebruiken voor het afmaken van sauzen bij vlees- en groentegerechten.



Artikel: 1326
Gewicht: 2,8 kg
Herkomst: Spanje
Vet: 45 %
Melk: koe
Soort: gepasteuriseerd

Manchego 3 maanden DOP

Na rijping van drie maanden is de smaak van deze bekende Spaanse kaas zacht en vol. Deze Manchego DOP variant is gemaakt van 100% schapenmelk en komt uit de streek la Mancha. Ook verkrijgbaar als pikanter 6 maanden Manchego.

Artikel: 3327 **Vet:** 50 %
Gewicht: 3 kg **Melk:** schaaap
Herkomst: Spanje **Soort:** gepasteuriseerd



Manchego 6 maanden DOP

Manchego zes maanden DOP is misschien wel de beroemdste Spaanse kaas. Deze variant is gemaakt van 100% schapenmelk en komt uit de streek la Mancha. Na rijping van zes maanden is de smaak opvallend pikant en aromatisch te noemen.

Artikel: 1774 **Vet:** 50 %
Gewicht: 3 kg **Melk:** schaaap
Herkomst: Spanje **Soort:** gepasteuriseerd



Manchego Curado DOP

Manchego Curado DOP is een artisanaal gemaakte kaas uit de La Mancha-regio in Spanje. De productie is maar van kleine schaal en de rijping is minstens 6 maanden. Hiermee ontstaat een exquise smaak. Lekker als blokje met dipje honing.

Artikel: 3313 **Vet:** 50 %
Gewicht: 3 kg **Melk:** schaaap
Herkomst: Spanje **Soort:** rauwe melk



SPANJE

Mahon Bonvallis

Mahon is de op één na populairste kaas uit Spanje en afkomstig van het eiland Menorca. De kaas wordt zestig dagen in grotten gerijpt. De korst wordt gewassen met een mengsel van olie, paprika en boter en dat geeft een speciale intense smaak.

Artikel: 3319 **Vet:** 55 %
Gewicht: 3 kg **Melk:** koe
Herkomst: Spanje **Soort:** rauwe melk



Bonvallis Membrillo

Bonvallis Membrillo is een ingekookte pasta van kweeperen. Dit is een zoetheid die je in Spanje geserveerd krijgt bij kaas. De kweepeer of kwee is een plant uit de rozenfamilie. Smaakvol als kaasbegeleider en makkelijk te snijden!

Artikel: 3004
Gewicht: 1,5 kg
Herkomst: Spanje



Bonvallis Picos

Bonvallis Picos is een crunchy klein broodstickje afkomstig uit Andalucia. Gemaakt met extra vergine olijfolie. Te vinden in iedere Tapasbar in Spanje.

Artikel: 3001
Gewicht: 28x 70 gram
Herkomst: Spanje



Torte de Aceite Bonvallis

Torte de Aceite Bonvallis is een zoete Spaanse cracker met extra Vergine Olijfolie uit Andalucia. Erg lekker met een stukje kaas of ham. Ook verkrijgbaar in de varianten 4926 Sinaasappel en 4927 Kruiden.

Artikel: 4928
4926 Sinaasappel
4927 Kruiden
Gewicht: 180 gram
Herkomst: Spanje



Amandel & Vijgenbrood Bonvallis

Fijn geselecteerde amandelen, vijgen, honing en in het wild groeiende kruiden uit de Extremadura komen samen in een traditioneel Spaans product dat vaak geserveerd wordt bij een kaasplateau, Sherry, ontbijt, dessert of tussendoor.

Artikel: 3330, 3331
Gewicht: 250 gram, 5 kg
Herkomst: Spanje



Dadel & Notenbrood Bonvallis

Een zachte traditionele Spaanse combinatie van fijn geselecteerde dadels en noten. Lekker bij een kaasplateau en een glas Sherry. Dit natuurproduct is rijk aan ijzer en vezels en bevat geen bloem, conserveermiddelen of toevoegingen en is glutenvrij.

Artikel: 3332, 3333
Gewicht: 250 gram, 5 kg
Herkomst: Spanje



Abrikoos & Amandelbrood Bonvallis

Abrikoos & Amandelbrood Bonvallis bevat geen conserveermiddelen of toevoegingen en is glutenvrij. Ook hier weer de beste gedroogde abrikozen, noten en kruiden. Dit product is volgens 200 jaar oud familie-recept handmatig gemaakt.

Artikel: 3334, 3335
Gewicht: 250 gram, 5 kg
Herkomst: Spanje



Sinaasappel & Amandelbrood Bonvallis

De beste ingrediënten zijn gebruikt om deze Spaanse delicatessie zijn bijzondere smaakbeleving mee te geven. Sinaasappel & Amandelbrood is fris van smaak en heeft een karakteristieke stevige bite die fijnproevers versteld zal doen staan.

Artikel: 3337, 3338
Gewicht: 250 gram, 2,5 kg
Herkomst: Spanje



Monte Enebro

De kaas heeft de vorm van een afgeplatte steen en een gevlekte bruingrijze korst bedekt met een laag *Penicillium roqueforti* schimmel. Zuivel is helder wit en de smaak is zo complex als een geitenkaas kan zijn met pittige, rijke ondertonen.

Artikel: 3306 **Vet:** 53 %
Gewicht: 1,4 kg **Melk:** geit
Herkomst: Spanje **Soort:** gepasteuriseerd



Pata Cabra

Halfharde, oude geitenkaas uit de Spaanse stad Zaragoza (Aragongebied). Pata Cabra gewassen korstkaas wordt meerdere keren gespoeld met pekeltijdens de rijping. Dat geeft een mild scherp aroma. Rijk en romig met licht kleverige textuur.

Artikel: 3312 **Vet:** 45 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** geit
Herkomst: Spanje **Soort:** gepasteuriseerd



Bregenzer Birnenbrot

Traditioneel recept, heerlijk met Epoisse of zachte Gorgonzola! De ingrediënten zijn: peren, pruimen, rozijnen, hazelnoten, walnoten, gekonfijte vruchten, kruiden, water, tarwemeel, roggemeel, zout, suiker, mout, zonnebloemolie en gist.

Artikel: 6050
Gewicht: 500 gram
Herkomst: Oostenrijk



Vorarlberg Bergkäse 6 maanden Stuk

Vorarlberg Bergkäse 6 maanden is een harde kaas met een lichtbruine korst. In oudere Bergkäse kunnen kleine scheurtjes in het zuivel ontstaan. De smaak is vol en kruidig. Bergkäse heeft binnen de EU een oorsprongbescherming.



Artikel: 3711 **Vet:** 45 %
Gewicht: 3,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Oostenrijk **Soort:** gepasteuriseerd

Vorarlberg Weinkäse

Gemaakt van de beste verse Alpenmelk en 4 maanden traditionele gerijpt in kelders. Tweemaal per week met een Oostenrijkse rode wijn (Blaufraenkischer van Burgenland) behandeld. Donkerrode natuurlijke korst en een romige, fruitige smaak.

Artikel: 3712 **Vet:** 50 %
Gewicht: 4 kg **Melk:** koe
Herkomst: Oostenrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Ländle Klostertaler

Ländle Klostertaler is een natuurgerijpte kaas van Oostenrijkse Alpenmelk die zeven maanden de tijd heeft genomen om zijn krachtige en sterke smaak te ontwikkelen. Deze authentieke kaas heeft een vetpercentage van 50%.

Artikel: 3716 **Vet:** 50 %
Gewicht: 8 kg **Melk:** koe
Herkomst: Oostenrijk **Soort:** gepasteuriseerd



Tomme aux Fleur de Sauvage

Deze mooie Tomme aux Fleur de Sauvage is bedekt met wilde bloemen in de kleuren oker, geel en blauw. Een fantastische gezicht natuurlijk en tegelijkertijd ook eetbaar. Geperste kaas die wat kruidig is en uiteraard licht naar bloementjes smaakt.

Artikel: 2815 **Vet:** 45 %
Gewicht: 7 kg **Melk:** koe
Herkomst: Oostenrijk **Soort:** rauwe melk



Peppersweet met kaas-emmer

Peppersweet met kaas-emmer. Milde, kleine kerspaprika rijk gevuld met verse 60+ roomkaas en ingelegd in plantaardige olie met kruiden. De smaak begint mild en zoet, maar laat vervolgens een licht pittige nasmaak op de tong achter.

Artikel: 8000 **Gewicht:** 5 kg
Herkomst: Oostenrijk





Liefde en passie voor fijne smaken, en alles handgemaakt!



Käsemacher produceert kleine lekkernijen met een grote smaak! Gevestigd in het hart van het Oostenrijkse Waldviertel maakt men nog steeds met veel liefde en passie met de hand kaas en antipasti! Het bekendste product is natuurlijk de Peppersweet gevuld met roomkaas die inmiddels al veel fijnproevers en lekkerbekken heeft behaagd.

Maar er zijn meer fantastische producten die hier wekelijks de weg naar liefhebbers vinden. Bijvoorbeeld de serie met gevulde zoete vruchten: lekkere vijgen, gedroogde abrikozen of rijpe dadels krijgen net als de Peppersweet een vulling van roomkaas.

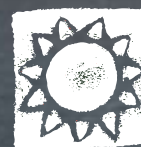
Heerlijk als een kleine snack of als de uitblinker op een antipasti-buffet!

PUR  PAIN®



Heerlijk genieten van écht brood!

www.purpain.be



sud'n'sol



Brengt het Zuiden op je bord!

www.sudnsol.com

Duitsland

Cambozola Black Label

Premium topper van de nobele Cambozola-specialiteiten. Krijgt tijdens het koude rijpingsproces zijn karakteristieke, edelgrijze korst en kenmerkende structuur. Fijn geaderd en delicaat romig met licht zoet-pikant aroma. Veelzijdige zachte kaas!

Artikel: 2559 **Vet:** 70 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Duitsland **Soort:** gepasteuriseerd



Cambozola Grand Noir

De Grand Noir van Cambozola is een exclusieve blauwaderkaas van hoge kwaliteit. Dankzij het speciale koude rijpingsproces in de zwarte waxlaag ontwikkelt Cambozola Grand Noir in vier maanden tijd een extra romige smaak.

Artikel: 1357 **Vet:** 60 %
Gewicht: 2,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Duitsland **Soort:** gepasteuriseerd



Cambozola Classic

Mild aromatische, crèmeachtige zachte kaas met witschimmeltculturen aan de buitenzijde en een fijne tekening van blauwe aders aan de binnenzijde. Unieke smaakverbinding door het typisch pikante tintje van de blauwculturen en de romige zachte kaas.

Artikel: 1355 **Vet:** 70 %
Gewicht: 2,2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Duitsland **Soort:** gepasteuriseerd



Crementell

Crementell is een milde roomkaas van 100% geitenmelk die op uitgebalanceerde wijze gecombineerd is met kruiden, lenteui en knoflook. Een heerlijke smeerbare kaas die goed past bij elke lunch op een geroosterd brood of pistoletje bijvoorbeeld.

Artikel: 1309 **Vet:** 45 %
Gewicht: 500 gram **Melk:** geit
Herkomst: Duitsland **Soort:** gepasteuriseerd



Mirabo Walnoot

De combinatie van de okkernoot (type walnoot) en het romige zachte zuivel met zijn unieke witte bloemvorm maakt Mirabo een zeer leuke en smakelijke notenbrie. Combineer met fruitige of zoete wijn. Een traktatie voor iedere levensgenieter.

Artikel: 1730 **Vet:** 65 %
Gewicht: 1,2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Duitsland **Soort:** gepasteuriseerd



Petrella Bieslook

Petrella Bieslook is een verse bieslookkaas met een romige smaak en een crèmeig zuivel. Lekker op brood als luchtig en fris beleg. De bieslookkaas kan ook prima gebruikt worden in combinatie met verse groenten, zoals bleekselderij.

Artikel: 1316 **Vet:** 32 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** koe
Herkomst: Duitsland **Soort:** gepasteuriseerd



Petrella Jubileum

Jubileumnoviteit die alles combineert wat Petrella speciaal maakt: heerlijke roomkaas (80%) met verse ingrediënten als paprika's, bieslook, peterselie en aromatische knoflook. Speciale smaakbeleving en bij iedere kaas een metalen presentatieschaal!

Artikel: 1329 **Vet:** 40 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** koe
Herkomst: Duitsland **Soort:** gepasteuriseerd



Rougette Ovenkaas Landkaas & Cremig Mild

Rougette Ovenkaas is een heerlijke verrassing voor de echte fijnproevers. De kaas moet verwarmd worden in de oven op 200 graden Celcius voor twintig minuten. Of door het doosje te omwikkelen met aluminiumfolie en op de BBQ te zetten.

Artikel: 2453, 2454 **Vet:** 65 %
Gewicht: 180 gram **Melk:** koe
Herkomst: Duitsland **Soort:** gepasteuriseerd



ZWITSERLAND

Bärgblüemi

Bärgblüemi (Alpenbloem) is gemaakt volgens oud recept. Men verwerkt melk vers en onbehandeld tot kaas in lokale boerderijzuivelfabrieken. De kaas is een volledig natuurproduct. Na productie rijpt de kaas vijf maanden in een grotklimaat.

Artikel: 3653 **Vet:** 50 %
Gewicht: 4 kg **Melk:** koe
Herkomst: Zwitserland **Soort:** rauwe melk



Fior delle Alpi

Fior delle Alpi is een traditionele kaas van bergmelk van koeien die op de Zwitserse Toggenburg het beste gras en hooi eten vol kruiden. Tijdens de rijping van bijna één jaar wordt de kaas gewassen met een geheime brine van Alpenkruiden.

Artikel: 3655 **Vet:** 48 %
Gewicht: 3,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Zwitserland **Soort:** rauwe melk



Lustenberger 1862 Tradition

Lustenberger 1862 Tradition is afkomstig uit de fameuze regio Toggenburg in Oost-Zwitserland. Een kaas volgens traditioneel recept gemaakt van rauwe koemelk met een prachtige aromatische smaak.

Artikel: 3660 **Vet:** 48 %
Gewicht: 7 kg **Melk:** koe
Herkomst: Zwitserland **Soort:** rauwe melk



Kaltbach Extra

Gemaakt van rauwe 'silofrei' koemelk en rijpt 6 maanden in Kaltbach (zandsteen)grotten op een constante temperatuur van 12,5 °C bij een luchtvochtigheid van 94%. De mineraalrijke lucht bevat de sleutel tot succes. De smaak is lekker sterk.

Artikel: 3690
Gewicht: 4 kg
Herkomst: Zwitserland
Vet: 51 %
Melk: koe
Soort: rauwe melk



Kaltbach Creamy

Kaltbach Creamy is een kaas met een romige structuur en een bijzondere smaak. Smelt in de mond. De 5 maanden rijping van de kazen in de Kaltbach (zandsteen)grotten geven de typische smaak en de mooie diepbruine natuurkorst.

Artikel: 3691
Gewicht: 4 kg
Herkomst: Zwitserland
Vet: 56 %
Melk: koe
Soort: gepasteuriseerd



Kaltbach Raclette

Na fondue is raclette de meest bekende kaas als het gaat om Zwitserse nationale gerechten. De extreem romige, smelt-in-jemond Kaltbach Raclette ontwikkelt een bijzonder intensief aroma dankzij 6 maanden grotrijping en de natuurlijke zwarte korst.

Artikel: 3692 **Vet:** 45 %
Gewicht: 6 kg **Melk:** koe
Herkomst: Zwitserland **Soort:** gepasteuriseerd



Kaltbach Gruyère

Minstens 12 maanden rijping maakt dit een heel speciale kaas. Dat blijkt niet alleen uit zijn uiterlijk, maar ook uit zijn brosse substantie en de lang aanhoudende nasmaak zonder scherp of bitter te worden. Dit zal elke kaasliefhebber overtuigen!

Artikel: 3694 **Vet:** 49 %
Gewicht: 3 kg (rm) **Melk:** koe
Herkomst: Zwitserland **Soort:** gepasteuriseerd



Vacherin Fribourgeois

De Vacherin rijpt 12 weken bij een relatief hoge temperatuur. Vaak in dezelfde rijpingskelder als de Gruyère. Zuivel is fijn en soepel met kleine gaatjes. De smaak is romig en pittig. De kaas smelt al bij 50°C en is zeer geschikt voor kaasfondue!

Artikel: 2865 **Vet:** 48 %
Gewicht: 5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Zwitserland **Soort:** gepasteuriseerd



ZWITSERLAND, IERLAND

l'Etivaz

Door kaasmakerijen gemaakt die zich in 1930 onttrokken aan overheidsregels voor Gruyèreproductie en sindsdien hun eigen kaas maken. Van zomermelk en bereid in traditionele koperen ketels. Na 135 dagen rijping wat romig, soepel en mooi pikant.

Artikel: 1385 **Vet:** 50 %
Gewicht: 3,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Zwitserland **Soort:** rauwe melk



Gruyère Zwitsers Mild AOP

De naam Gruyère Zwitsers Mild is afgeleid van de streek La Gruyère in het kanton Freiburg. Een prachtige streek vol meren, valleien en ambachtelijke tradities. Gruyère AOP is uitgegroeid tot een heuse Zwitserse gastronomische legende.

Artikel: 1381 **Vet:** 45 %
Gewicht: 3 kg **Melk:** koe
Herkomst: Zwitserland **Soort:** rauwe melk



Emmenthaler Zwitsers Mild

Zwitserse Emmenthaler kaas wordt vanaf de 13e eeuw gemaakt in de groene alpenweiden van Emmentaler. Aanvankelijk bereidde men de kaas enkel en alleen op hoogte, omdat de kaaswielen een makkelijke manier waren om melk op te slaan voor de winter.

Artikel: 1422 **Vet:** 45 %
Gewicht: 4 kg **Melk:** koe
Herkomst: Zwitserland **Soort:** rauwe melk



Saint Cristophe

Romige zachte kaas uit het Oosten van Zwitserland tussen het meer van Konstanz en de pre-Alpen. De smaak is romig en zacht. Het smelt in uw mond. Saint Christoph is gerijpt op een traditionele manier en ontwikkelt zo zijn typische fruitige smaak.



Artikel: 3652 **Vet:** 55 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Zwitserland **Soort:** gepasteuriseerd



Tête de Moine

De eerste sporen van de Tête de Moine Zwitserland gaan terug naar de twaalfde eeuw tot de abdij van Bellelay (Zwitserse Jura). Zonder ook maar iets van zijn aroma te verliezen, is deze kaas nog steeds even geurig als een alpenweide in de lente.

Artikel: 2820 **Vet:** 50 %
Gewicht: 800 gram **Melk:** koe
Herkomst: Zwitserland **Soort:** rauwe melk



Jura Montagne

Handgemaakte kaas uit het Juragebergte. De traditionele manier van rijpen voor een periode van zes maanden, met het regelmatige wassen en draaien van de kaas, leidt tot een prachtige kaas met een uitmuntende smaak.

Artikel: 3654 **Vet:** 50 %
Gewicht: 7,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Zwitserland **Soort:** rauwe melk



Le Vacherin Vaudois

Verwant aan Vacherin Mont d'Or. Gelijkend mooi zuivel en plakkerige lichte korst. Extra 2 laagjes as in het zuivel en eveneens omringd met berkenschors. Geeft een intense smaak en superieur mondgevoel. Seizoenskaas verkrijgbaar van april tot september.

Artikel: 2877 **Vet:** 45 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Zwitserland **Soort:** rauwe melk



Cahill's Irish Porter

Gepasteuriseerde Ierse Cheddar bereid met het beroemde Ierse Porter bier. Vegetarische kaas vanwege plantaardig stremsel. De witte cheddar en het donkere bier geven een marmeren verschijning en dat is typerend voor deze kaas met lichte biersmaak.

Artikel: 1341 **Vet:** 50 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Ierland **Soort:** gepasteuriseerd



De mooiste Kazen uit Zwitserland



Zwitsers. Natuurlijk.

Kaas uit Zwitserland.
www.kaasuitzwitserland.nl



Clotted Cream Bak

Traditionele Clotted Cream bevat minimaal 55% melkvet. De rijke smaak is de natuurlijke begeleiding voor een perfecte Engelse High Tea met versgebakken scones met room, geargareerd met aardbeienjam en geserveerd met hete thee. Mmmm!

Artikel: 1573 **Vet:** 55 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** koe
Herkomst: Engeland **Soort:** gepasteuriseerd



Devon Clotted Cream Luxury Clotted Cream

Volgens eeuwenoude traditie in de high society mogen Devon Clotted Cream en Luxury Clotted Cream niet ontbreken op een Engelse High Tea! Het merk Devon doet eer aan deze traditie met deze smakelijke varianten.

Artikel: 1571, 1570 **Vet:** 55 %
Gewicht: 170 ml, 454 ml **Melk:** koe
Herkomst: Engeland **Soort:** gepasteuriseerd



Double Devon Cream Clotted Cream met Brandy

Double Devon Cream heeft een geheel eigen typische smaak. De eerste productie was net na de Tweede Wereldoorlog. Ook de variant met Brandy is erg lekker. Brandy doet iets met Clotted Cream dat zonnenschijn doet met de zomer: warmte en blijdschap!

Artikel: 1572, 1569 **Vet:** 48 %, 55 %
Gewicht: 170 ml **Melk:** koe
Herkomst: Engeland **Soort:** gepasteuriseerd



Stilton Blue Keel & Stilton Blue Ring

Brokkelige blauwschimmelkaas afkomstig uit de Engelse regio's Leicestershire, Nottinghamshire en Derbyshire. De naam is afgeleid van een dorp in Cambridgeshire waar de kaas nooit is geproduceerd! Sterke geur, zacht van smaak en heerlijk met port, de perfecte desertkaas.



Artikel: 3131, 3135 **Vet:** 52 %
Gewicht: 8 kg, 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Engeland **Soort:** gepasteuriseerd



Cheddar Farmhouse Dorset Drum

Alleen Cheddar gemaakt van lokale melk in Devon, Cornwall, Dorset en Somerset mag 'West Country Farmhouse Cheddar' heten. Dorset Drum is er zo eentje. Een volwassen boeren Cheddar met kenmerkende smaak. Zo van de weilanden van Dorset!

Artikel: 1344 **Vet:** 48 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Engeland **Soort:** gepasteuriseerd



Shropshire Blue

Broertje van de Stilton Blue, maar dan gekleurd met Annato. Gemaakt op een soortgelijke manier als Stilton, maar iets scherper en romiger dan de bekende Stilton-kaas. Shropshire Blue is een zachte kaas met een sterke smaak en licht pikant aroma.

Artikel: 2137, 2139 **Vet:** 52 %
Gewicht: 8 kg, 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Engeland **Soort:** gepasteuriseerd



Blackstick Blue

Blackstick Blue is een handgemaakte Engelse blauwaderkaas afkomstig van het landelijke Lancashire. 'One of a kind' zeggen de makers! En dat kunnen we bij Fromagerie Europa beamen. Super lekker kaasje dus.

Artikel: 3140 **Vet:** 45 %
Gewicht: 2,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Engeland **Soort:** gepasteuriseerd



Stinking Bishop

Ondanks de alarmerende naam en geur is de Stinking Bishop mild van smaak en toch echt heel erg lekker. Misschien moeten we de kaas wel betitelen als een Engelse Epoisses. Dat zou de kaas niet eens misstaan.

Artikel: 1360 **Vet:** 48 %
Gewicht: 1,8 kg **Melk:** koe
Herkomst: Engeland **Soort:** gepasteuriseerd




KALTBACH

Onze Meesterwerken uit de Grot

GROTGERIJPT. IN ALLE RUST.

Taverna

HEERLIJKE GRILL KAAS
voor elke gelegenheid



NIEUWS



Taverna Grill Kaas en Taverna Halloumi zijn stevig en milde kazen die aangenaam knapperig en hartig smaken als de kaas gegrild of gebakken wordt. Ideaal voor salades en groentegerechten, of als een warme voorgerecht of snack. Vind meer kookinspiratie en recepten op www.taverna.eu



Nordex Food A/S · Denmark · www.taverna.eu

DENEMARKEN

Bio Nordsee Kaas

Nordsee Kaas Bio is een Deense kaas gemaakt van biologische koemelk. Na de bereiding worden de kazen gerijpt aan de Deense kust onder de invloed van een zilt zeebriesje en dat proef je terug in deze verfrissende kaas.

Artikel: 3200 **Vet:** 48 %
Gewicht: 7 kg **Melk:** koe
Herkomst: Denemarken **Soort:** gepasteuriseerd



Bio Kornblume blauwader

Deze blauwaderkaas is qua zuivel net iets steviger dan een Gorgonzola. Het product is erg romig op de tong en heeft een frisse geur. Dit is een eenvoudige en toegankelijke kaas gemaakt van gepasteuriseerde, biologische koemelk.

Artikel: 3201 **Vet:** 60 %
Gewicht: 3 kg **Melk:** koe
Herkomst: Denemarken **Soort:** gepasteuriseerd



Bio Kornblume Danbo

In het noorden van Jutland staat de kaasmakerij van Thise die is gespecialiseerd in het maken van smaakvolle biologische kaas en eerlijke zuivel. Danbo 20+ Korenbloem is lekker smedig. Mooie pittige nasmaak door de roodflora behandeling van de kaas.

Artikel: 3203 **Vet:** 20 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Denemarken **Soort:** gepasteuriseerd



Bio Benedict White

Thise Monastery cheese (Kloosterkaas) is een kaaslijn geïnspireerd op de traditionele Deense Esrom Klooster kaas. Deze witte schimmelkaas heeft een milde en rijke smaak. De kaas heeft vele kleine gaten en is glad. Makkelijk te snijden wanneer koud.

Artikel: 3204 **Vet:** 60 %
Gewicht: 1,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Denemarken **Soort:** gepasteuriseerd



Bio Benedict Smoked

Thise's 'Hendry Smoke', die zorg draagt voor de opslagfaciliteiten in Bovbjerg, heeft de witte kloosterkaas Benedict White ooit eens meegenomen en zachtjes gerookt over beukenhout. Zo ontstond een diepe en evenwichtige smaak van vers gerookte kaas.

Artikel: 3205 **Vet:** 60 %
Gewicht: 1,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Denemarken **Soort:** gepasteuriseerd



Taverna Zachte witte kaas 40+ Blokjes op pekel

Taverna zachte kleine dobbelsteentjes witte kaas 40+ in pekelwater kennen vele culinaire toepassingen. Goed te gebruiken in de keuken voor zowel uiteenlopende warme als ook koude gerechten.

Artikel: 2337 **Vet:** 40 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** koe
Herkomst: Denemarken **Soort:** gepasteuriseerd



Taverna Zachte witte kaas 45+ Blokjes in olie

Blokjes zachte witte kaas 45+ in kruiden en zonnebloemolie gemarineerd. Naast deze variant is er ook een emmertje waar als extra groene olijven zijn toegevoegd. Taverna Zachte witte kaas 45+ Blokjes met Olijven in olie, artikel 2429.

Artikel: 2427, 2429 **Vet:** 45 %
Gewicht: 2,2 kg **Melk:** koe
Herkomst: Denemarken **Soort:** gepasteuriseerd



Grillkaas Taverna

Kaas voor grillen of bakken. Behoudt zijn vorm bij verhitting. Snij de kaas in plakjes en grill of bak ze 3 tot 5 minuten. De buitenkant wordt heerlijk fris en de binnenkant zacht romig. Lekker met gegrild vlees, in salades of als tussendoortje.

Artikel: 2460 **Vet:** 45 %
Gewicht: 250 gram **Melk:** koe
Herkomst: Denemarken **Soort:** gepasteuriseerd



KARDITSEL is een Belgische kaas-
makerij en het resultaat van een fair
samenwerkingsverband tussen twee
bioboeren en twee kaasmakers. De
kaasmakerij is onlosmakelijk verbon-
den met wat de Limburgse natuur
voortbrengt. Met grondstoffen uit
een duurzaam landbouwsysteem
en met passie voor het kaasambacht
creëren de kaasmakers kwaliteits-
volle geitenkazen. Deze maakt men
uit de biologische, rauwe geitenmelk
van de boerderij. Daarmee is het
aanbod beperkt.

Karditsel is bewust een kleine kaas-
makerij, maar is qua klimatologie en
voedselveiligheid zeer professioneel
uitgerust. Dat stelt haar in staat
zachte kazen met allerlei natuurlijke
korstflora aan te leveren van een
hoge en constante kwaliteit. Alle
kazen worden traditioneel hand-
geschept en handmatig gezouten.

De kaasmakers zijn de vroegere
eigenaars van Kaasmakerij Midgard

(Werchter - België) en hebben meer
dan dertig jaar ervaring met de
productie en rijping van geitenkaas-
specialiteiten. Karditsel nam na
haar introductie een vliegende
start en zit ondertussen als kleine
hoeveproducent mee aan tafel bij
de beste (kaas)kringen. Dus ook bij
Fromagerie Europa!

Het gamma van Karditsel berust op
een grote taart met daar bovenop
enkele zeer lekkere kersen. De taart
is Florence (naturel en provençale).
Désiree, Aurélie en Cyriel vormen de
kersen. Dan is er nog een echt buiten-
beentje, namelijk Corneel. Deze kaas
komt tot stand door een 100% plant-
aardige stremming met de wilde
kardoenplant. Een uniek halfzacht
kaasje met een gewassen, gemengde
korstflora. Terecht bestempeld als
een 'grand cru de fromage'.

*Kazen van Karditsel, voor mensen die
op zoek zijn naar gezonde, eerlijke en
smaakvolle voeding.*



DE CHIMAY VIEUX

FRUITIG EN STEVIG

Deze kaas met harde korst moet minstens zes maanden rijpen en wordt geproduceerd op basis van de lekkere melk van het Land van Chimay. Hij heeft een hazelnootsmaak met een snuifje bitterheid.



Een echt trappistenproduct herkent u aan dit logo

DE POTEAUPRÉ

DE CRÈME DE LA CRÈME VAN DE TRAPPISTENKAZEN

Een ronde vorm, een schimmelkorst, een smeùige en malse textuur. Dit kaas heeft een uitgesproken, zuivere en volle smaak.



DE JUISTE KAAS IS SNEL GEKOZEN.



www.bruggekaas.be



BELGIË

Brugse Blomme

Kaas uit de omgeving van het Belgische Brugge. De smaak is romig en mild en in combinatie met een blond biertje (Straffe Hendrik) is deze kaas heerlijk. Ook als vulling in vleesgerechten is dit de perfecte kaas. Een kaas met mogelijkheden!

Artikel: 1235 **Vet:** 45 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: België **Soort:** gepasteuriseerd



Brugge Broodje Apero

Brugge Broodje Apero is een broodkaas met een zachte, romige smaak en gul karakter. Hij heeft een mooie witte natuurkorst. Aan dit Brugs Broodje worden mosterdzaadjes en fenegriekzaadjes toegevoegd die voor een vernieuwende smaakbeleving zorgen.

Artikel: 1237 **Vet:** 48 %
Gewicht: 2,8 kg **Melk:** koe
Herkomst: België **Soort:** gepasteuriseerd



Brugge Dentelle

Brugge Dentelle is de naam van deze kaas die verwijst naar de oude kunst en traditie van het kantklossen, waar Brugge zo om geroemd wordt. De dunne, ivorkleurige en eetbare korst omhult een zacht, smeugig zuivel dat voorzichtig smelt in de mond.

Artikel: 1240 **Vet:** 58 %
Gewicht: 150 gram **Melk:** koe
Herkomst: België **Soort:** gepasteuriseerd



Chimay Le Poteaupré

Chimay is bekend van zijn overheerlijke biertjes, maar ook van een speciale kaas. Zijn ronde vorm, schimmelkorst, smeuge en malse textuur en de uitgesproken, zuivere en volle smaak maken deze kaas tot de crème de la crème van de trappistenkazen.



Artikel: 2144 **Vet:** 45 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** koe
Herkomst: België **Soort:** gepasteuriseerd



St. Bernardus

Een Belgische kaas rechtstreeks uit het Vlaamse klooster. Met gevoel voor smaak en kwaliteit bereiden de paters naast de kaas ook een bier met de naam St. Bernardus volgens een eeuwenoude traditie. Natuurlijk met het bekende monnikengeduld.



Artikel: 2235 **Vet:** 50 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** koe
Herkomst: België **Soort:** gepasteuriseerd

Grevenbroecker Achels Blauwe

Deze handgemaakte kaas van rauwe koemelk, met zeer laag zoutgehalte en milde bijzondere smaak, wordt niet doorprikt, maar dankt zijn blauwe aders aan de gestapelde wrongel. Mooie gemarmerde structuur in laagjes. Men maakt slechts 17 kazen per week.

Artikel: 1083 **Vet:** 50 %
Gewicht: 4,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: België **Soort:** rauwe melk



Kempense Geit met Truffel

Van kaasmakerij Polle uit de Kempen in België komt deze geitenkaas. Het is een type Gouda die gemaakt wordt met melk van de eigen 600 geiten. Het zuivel is vermengd met zwarte truffel. Het resultaat is een uitzonderlijk aangename en zachte smaak.

Artikel: 2129 **Vet:** 48 %
Gewicht: 4 kg **Melk:** geit
Herkomst: België **Soort:** gepasteuriseerd



Ribbedebie Ros

Pittige kaasspecialiteit. Zuivel is zacht en plakt makkelijk aan het mes. Ideaal uit het vuistje, in de keuken en zeker als raclettekaas! De Belgische naam staat voor rood (Ros) en Ribbedebie betekent 'verdwenen'. De behouden smaak van weleer!

Artikel: 2870 **Vet:** 50 %
Gewicht: 4 kg **Melk:** koe
Herkomst: België **Soort:** gepasteuriseerd



Bio Corneel

Corneel is zuiver gestremd met werkzame bestanddelen uit de kardoentplant (soort distel). Met zijn gemengde korstflora en karaktervolle smaak is deze vegetarische kaas een verrassende 'grand cru de fromage'. Verpakt in een ambachtelijk spanen doosje.

Artikel: 1384 **Vet:** 46 %
Gewicht: 350 gram **Melk:** geit
Herkomst: België **Soort:** rauwe melk



Bio Cyriel

Cyriel 'draagt' graag zwart en wit tegelijk. Bijzonder dandy kaasje van Kaasmakerij Karditsel met een witschimmelkorst die, net als Morbier uit de Jura, middenin het zuivel een fijn laagje voedingshoutscool (cendre) vertoont. Prachtige specialiteit.

Artikel: 2122 **Vet:** 45 %
Gewicht: 9x 200 gram **Melk:** geit
Herkomst: België **Soort:** rauwe melk



Bio Désiree

Gerijpt schimmelkaasje van het type Saint Marcellin. De korst is typisch gelig en rimpelig. Karaktervoller bij het ouder worden en gewicht afhankelijk van de rijpingstijd. Lekker voor warme toepassingen of als 'snoepje' voor of na de maaltijd.

Artikel: 2128 **Vet:** 45 %
Gewicht: 9x 100 gram **Melk:** geit
Herkomst: België **Soort:** rauwe melk



Oliviana Ensalada Green & Ensalada Red

Oliviana Ensalada Green is gemaakt van padano en verse pesto. Oliviana Ensalada Red is een kaas-salade op basis van een dressing van oude gemalen kaas en vers gemaakte rode pesto. De Ensalada's zijn zalig op toastjes en op stokbrood. Ook te gebruiken als basis voor een koude schotel, bij koude en warme pasta of op een bruschetta.

Artikel: 7070, 7080 **Melk:** koe
Gewicht: 1 kg **Soort:** gepasteuriseerd
Herkomst: België



Pur Pan Stokbrood

Pur Pan Stokbrood is een traditionele baguette, met luchtig deeg en krokante korst. Door het lange rijzen heeft deze baguette een unieke structuur. De enige échte ambachtelijke baguette.

Artikel: 3487
Gewicht: 2x 190 gram
Herkomst: België



Bio Florence

Biologische geitenkaas die vegetarisch wordt gestremd. Handmatig geschept wrongel voor een mooi gesloten en korrelloos zuivel. Mooie witschimmelkorst en naarmate de kaas rijper is, zal er zich net onder de korst een 'lopend' laagje ontwikkelen.

Artikel: 2135 **Vet:** 45 %
Gewicht: 1,6 kg **Melk:** geit
Herkomst: België **Soort:** rauwe melk



Bio Florence Provencal

Dit is het zusje van Florence! Op dezelfde wijze gemaakt door kaasmaker Guido de Snijder, maar dan met een fijn laagje provençaalse kruiden net onder de witschimmelkorst. Dat geeft de Florence Provencal een subtiel zuiders en exotisch cachet!

Artikel: 2136 **Vet:** 45 %
Gewicht: 1,6 kg **Melk:** geit
Herkomst: België **Soort:** rauwe melk



Bio Pas de Rouge

Pas de Rouge is een paterskaas gemaakt van biologische melk. De kaas heeft een halfvaste textuur en een pittige smaak. De rode korst zorgt voor een specifieke rijping. De kaas wordt gemaakt bij de ambachtelijke kaasmakerij Hinkelspel uit Gent.

Artikel: 2622 **Vet:** 50 %
Gewicht: 1,9 kg **Melk:** koe
Herkomst: België **Soort:** rauwe melk



RASSEN EN GRASSEN BEPALEN DE SMAAK

GEWOON VAN BIJ ONS; UIT DE GELDERSE VALLEI

“Het beste van twee werelden”

Het beste van twee werelden; de premium kwaliteit van Nederlandse biologische melk en de kunst van het rijpen met een natuurkorst

Met kaas van melk van verschillende rassen wil Meester-Affineurs melk uit de anonimiteit halen en de diversiteit benadrukken. Er is een breed spectrum aan melk. Holstein-koeien zijn gefokt voor een grote melkproductie, daarvan lopen er in Nederland 1,2 miljoen rond, tegen bijvoorbeeld 40.000 Blaarkoppen of ca. 90.000 Montbéliarde koeien. Dat is een enorm contrast. De focus ligt niet primair op kwantiteit, maar op kwaliteit. Blaarkoppen geven bijvoorbeeld beduidend minder melk, maar van een sublieme kwaliteit. De melk van Blaarkoppen smaakt ook weer anders dan die van Montbéliarde. Het is het ras en het gras, dat volgens de AOP voorschriften in de ons omringende landen heel gebruikelijk is; en dat is niet voor niets!

OP NATUURLIJKE WIJZE GERIJPT

De basis van de kaas is de gekoelde avond- en nog warme ochtendmelk, die binnen een straal van 4 km bij biologische boeren wordt gecollecteerd. Voor het stremmen van de melk worden gisten, schimmels en bacteriën aan de rauwe niet afgeroomde melk toegevoegd, die zorgen voor een natuurlijke korstontwikkeling. Deze deels Franse en Zwitserse culturen zijn naar eigen receptuur. In de speciaal ontwikkelde affinageruimte wordt, onder volledig natuurlijke omstandigheden, gezorgd voor een evenwichtige rijping waarbij de kaas in alle rust minimaal 90 dagen de tijd krijgt om op smaak te komen.

GEZOND RENDEMENT IN DE KETEN

Meester-Affineurs vindt het sociale aspect belangrijk. Het bestaansrecht voor kleine veehouders moet in stand worden gehouden. Ze krijgen daarom een hogere melkprijs. En daarbij, ze produceren kwaliteitsmelk!

Zonde om deze melk in de anonieme bulk van de zuivelfabriek te laten opgaan, dat voor u een onderscheidend product van eigen bodem oplevert.



Kennis van over de grens, Nederlands ambacht én sociale betrokkenheid. Kaas met een volledig eigen verhaal en smaak. Gemaakt aan de voet van de Grebbeberg, kaas met een berg smaak en een bergsmaak. **Wat ons betreft een wereldkaas!**

De kaas is verkrijgbaar in de 'rassen':

Bestelnummer: 1174 MA Blaarkop Bio 50+

Bestelnummer: 1175 MA Saanen Geit Bio 50+

Bestelnummer: 1176 MA Montbéliarde Bio 50+



www.meester-affineurs.nl

Lebo verse roomkaas in hersluitbare spuitzak speelt in op gemak



in een handomdraai de mooiste hapjes



snel en hygiënisch een broodje garneren



roomkaas als verrijking in een warm gerecht

Lebo Kaas blijft onderscheidend met roomkaas in hersluitbare spuitzak. De handige spuitzak bevat een spuitmondje met een afsluitdopje, waarmee wordt ingespeeld op gemak, efficiëntie en hygiëne. De gebruikers in de horeca kunnen zo in een handomdraai de lekkerste broodjes, hapjes, wraps en de mooiste garneringen maken. Zo verrijken ze hun gerechten op een eenvoudige wijze. De roomkaas is zowel warm als koud toepasbaar. Dus ook lekker als smaakmaker in soepen, sauzen en pasta. Na gebruik kan de spuitzak weer worden afgesloten met het dopje en kan de spuitzak schoon en hygiënisch in de koeling worden bewaard. Lebo roomkaas is daarnaast ook onderscheidend op kwaliteit; gemaakt van verse melk en vrij van gelatine en conserveringsmiddelen.

Duurzaamheid

Voor Lebo Kaas gaat de ontwikkeling van de lekkerste roomkaas samen met een brede duurzame aanpak. Het familiebedrijf, dat onderdeel is van de Lekkerkerker Groep, vindt het belangrijk dat ze als bedrijf de juiste zorg besteden aan mens, dier, natuur en milieu. De roomkaas wordt gemaakt van verse melk van eigen boeren uit de directe omgeving in het Groene Hart. Lebo zet samen met deze boeren goede stappen richting een betere leefomgeving. Dit doen ze met het programma Duurzame Weidezuivel. Zo gaan alle koeien ieder voorjaar de wei in, wordt er gewerkt volgens het Koe-kompas en krijgt de boer een eerlijke melkprijs. Kijk op www.duurzameweidezuivel.nl voor meer informatie en maak kennis met de boeren. Bovendien is Lebo roomkaas Erkend Streekproduct uit het Groene Hart.

Scan de QR code voor inspirerende recepten met roomkaas van Lebo

www.lebokaas.nl



NEDERLAND

Joris 35+ Mild

De oorsprong van het boerenbedrijf Mathijssen is het maken van Boerenleidsse met de bekende sleutels. Tegenwoordig maakt boer Joris ook jong belegen 35+ kaas zonder toevoegingen, gemaakt van rauwe melk van de eigen veestapel.

Artikel: 9623 **Vet:** 35 %
Gewicht: 9 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** rauwe melk



Joris 35+ Gerijpt

Van oudsher wordt er op de boerderij van Mathijssen magere kaas gemaakt. Boer Joris maakt op ambachtelijke wijze nu ook extra belegen 35+ kaas zonder toevoegingen. De kaas is gemaakt van rauwe melk van de eigen veestapel.

Artikel: 9624 **Vet:** 35 %
Gewicht: 9 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** rauwe melk



Joris 48+ VOG Boerenkaas

Ambachtelijk gemaakte rauwemelkse boerenkaas met een mix van kruiden ontdekt in het V.O.C. tijdperk. Peper, kruidnagel, kaneel en nog veel meer. Zorgvuldig uitgekozen en gemengd. De geur en smaak van deze kaas brengen je terug naar de Gouden Eeuw.

Artikel: 9626 **Vet:** 50 %
Gewicht: 5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** rauwe melk



Joris 48+ Prosecco Truffelkaas

Prosecco Truffelkaas van de melk van de eigen koeien Joris Mathijssen! De bijzondere combinatie van rauwe melk, Prosecco en truffel maakt het eindproduct een culinaire kaasspecialiteit. Truffelsmaak met lichte, maar prikkelende tinteling. Speciaal!

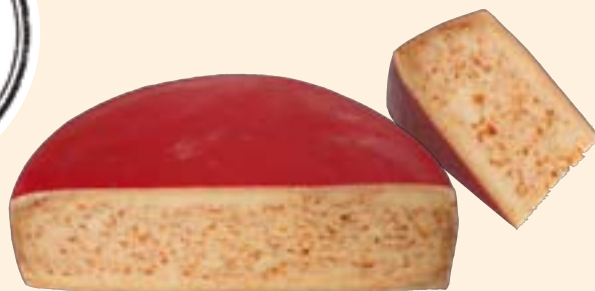
Artikel: 9622
Gewicht: 5 kg
Herkomst: Nederland
Vet: 50 %
Melk: koe
Soort: rauwe melk



Joris 48+ Piri Piri Kaas

Piri-piri is een beroemde peper die ooit door de Portugezen van Amerika naar Afrika werd gebracht. Deze boerenkaas heeft een Piri-piri melange als ingrediënt voor een spannende pittige smaak. Al met al een geweldige en verrassende smaaksensatie.

Artikel: 9665 **Vet:** 50 %
Gewicht: 5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** rauwe melk



Joris 48+ Gerardus Bierkaas

In Limburg staat Klooster Wittum waar men volgens eeuwenoud recept bierkaas maakt van rauwe melk en Gerardus Dubbel Bier van Gulpener. Met de opbrengst houdt men het klooster en de kerk in stand. Een mooie volle biersmaak kenmerkt deze specialiteit.

Artikel: 9633 **Vet:** 50 %
Gewicht: 5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** rauwe melk



Joris 48+ Portkaas

Heerlijk lichtzoete rauwemelkse boerenkaas doordat de wrongel vermengd is met fijne port. Het donkerrood gemarmerde zuivel ziet er prachtig uit en oogst altijd bewondering op de kaasplank. Natuurlijk pas echt compleet met een goed glas port!

Artikel: 9625 **Vet:** 50 %
Gewicht: 5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** rauwe melk



Joris 48+ Whiskykaas

Deze volvette boerenkaas is verrijkt met een heerlijke Single Malt Schotse Whisky. De delicate whisky-aroma's geven deze kaas een stoer tintje na de rijping van minimaal twintig weken. Een absolute verrassing op het kaasplankje.

Artikel: 9409 **Vet:** 50 %
Gewicht: 5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** rauwe melk



Echte Boerenkaas Beleef 't Platteland Belegen

Echte Boerenkaas die staat voor ambachtelijkheid, traditie, echtheid, smaak en genieten. Deze belegen Plattelander uit het Groene Hart is tussen 4 en 6 maanden en uitstekend van smaak. Makkelijk te herkennen met een duidelijk bandje!

Artikel: 9097 **Vet:** 48 %
Gewicht: 25 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** rauwe melk



Echte Boerenkaas Beleef 't Platteland Extra Belegen

De Extra Belegen is tussen de 6 en 8 maanden gerijpt. Dan is de kaas op zijn best en lekker pittig. Hoe langer de kaas rijpt, hoe meer smaak en karakter de kaas krijgt. Extra belegen kaas is lekker stevig is met een eigen volwassen smaak.

Artikel: 9098 **Vet:** 48 %
Gewicht: 20 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** rauwe melk



Echte Boerenkaas Beleef 't Platteland Oud

Echte Oude Boerenkaas van Hollandse bodem, wat wilt u nog meer? Deze stoere kaas zal aan uw verwachtingen voldoen want de smaak is tongstrelend. De leeftijd is tegen de 12 maanden waarbij het zout in de kaas kristalliseert en de kaas vol op smaak is.

Artikel: 9099 **Vet:** 48 %
Gewicht: 20 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** rauwe melk



Boerenkaas Sedurre

Sedurre is Italiaans voor 'verleiden', en dat doet deze kaas wel met je. Met typische Italiaanse ingrediënten zoals olijven, pittige paprika, knoflook, basilicum en truffel. En dat in combinatie met een unieke rijping maakt een ultieme smaak!

Artikel: 9661 **Vet:** 48 %
Gewicht: 10 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Boerenkaas Tartufo

Maak kennis met de unieke combinatie van smaakvolle Hollandse boerenkaas en de aromatische geur en intense smaak van Italiaanse zwarte truffel. Door het combineren van Hollandse boerenkaas en Italiaanse passie is er een prachtig product ontstaan.

Artikel: 9660 **Vet:** 48 %
Gewicht: 8 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** rauwe melk



Schateilander Bierkaas

Er komt veel handwerk kijken bij het maken van deze kaas. De combinatie van 'Windkracht 10' 10% en de Wezenspykse kaas is perfect! De kaas heeft na een rijping van 3 maanden een mooie, goudgele korst en een volle, romige biersmaak.

Artikel: 9337 **Vet:** 48 %
Gewicht: 4 kg **Melk:** 70% koe 30% schaaap
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Vlielandse Zeewierkaas

Zeewier staat momenteel erg in de belangstelling. Het voedsel van de toekomst in een kaas geproduceerd bij Kaaslust van de melk van melkveehouders rond Veenhuizen. Jonge kaas met een heel bijzondere zachte smaak. 'Umami' zouden de Japanners zeggen.

Artikel: 2544 **Vet:** 50 %
Gewicht: 4 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Het Blauwe Tientje

Romige Hollandse blauwaderkaas uit Brabant. Het begon als een knipoog naar Delfs Blauw, Bleu de Wolvega, Bleu de Graven enz. Met de naam Het Blauwe Tientje verwijst de smaakvolle kaas naar het oude tien gulden biljet en de blauwader in de kaas!

Artikel: 1424 **Vet:** 50 %
Gewicht: 4 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Op honderden boerderijen in Nederland maakt men nog steeds Boerenkaas! En dan bedoelen we de Echte Boerenkaas met de EU-erkenning Boerenkaas als Gegarandeerde Traditionele Specialiteit (GTS).

De naam 'Boerenkaas' is specifiek verbonden aan (half)harde kaas die men traditioneel op de boerderij bereidt uit rauwe melk van in hoofdzaak eigen melkvee. De melk moet in ieder geval voor tenminste de helft afkomstig zijn van de eigen veestapel. Er mag melk van ten hoogste twee melkveehouders worden bijgekocht, maar de bijgekochte hoeveelheid mag in totaal niet meer bedragen dan de productie van het eigen bedrijf. De grondstof melk mag geen warmtebehandeling hoger dan 40°C hebben ondergaan; de fosfatase-activiteit (enzymen) moet overeenkomen met die van de gebruikte grondstof rauwe melk. De melk dient binnen 40 uur na het melken verwerkt te worden tot kaas.

Maar het gaat natuurlijk vooral om de smaak! De smaak van boerenkaas is namelijk wezenlijk anders dan die van fabriekskaas. Dat komt omdat men boerenkaas maakt van onbehandelde verse rauwe melk. Door het achterwege laten van een hittebehandeling (thermiseren of pasteuriseren) blijven de van nature in rauwe melk aanwezige biologische stoffen, de enzymen, tijdens de rijping actief. Boerenkaas heeft daardoor meer power en is veel smakelijker dan fabriekskaas.

Met 'Beleef 't Platteland', ons nieuwe Boerenkaasmerk, hebben we juist de smaakvolste boerenkazen voor u geselecteerd. Onze kazen rijpen in een speciaal pakhuis waar continu wordt bepaald hoe de smaak van de kaas zich ontwikkelt. Dit unieke natuurproduct kan immers nooit hetzelfde zijn: de kwaliteit van de melk, het weer, de hand van de kaasmaker en tal van andere factoren spelen een rol bij het uiteindelijke resultaat. Al onze boerenkazen worden dan ook regelmatig gecontroleerd en gekeurd; van de allerjongste tot de overjarige kazen!

Niet zonder reden dus een mooi assortiment Boerenkaas Beleef 't Platteland!

Echte Boerenkaas

"Beleef 't Platteland" staat voor:

- **Ambachtelijkheid**
- **Traditie**
- **Echtheid**
- **Smaak**
- **Genieten**

Een goede boerenkaas moet je beleven!



Echte boerenkaas, Beleef 't Platteland!



Alphenaar Gerijpte Geitencamembert

Alphenaar Gerijpte Geitencamembert is een bijzonder lekkere geitencamembert voor bij de borrel. Genieten van natuurlijke en ambachtelijke pure smaak.

Artikel: 1904 **Vet:** 50 %
Gewicht: 125 gram **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Alphenaar Gerijpte Geitenkaas Rol

De gerijpte geitenkaas van Alphenaar is superieur van kwaliteit en onweerstaanbaar lekker van smaak. De traditionele wit-schimmel omringt de zachte kaas en geeft deze een smeuië en pittige smaak naarmate deze verder rijpt.

Artikel: 1906 **Vet:** 50 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Alphenaar Gerijpte Geitenbrie

Alphenaar Gerijpte Geitenbrie is een werkelijk heerlijk zachte geitenbrie volgens traditioneel recept. De geitenmelk, met zijn natuurlijke vet en eiwit gehalten, geeft deze kaas een zachte, romige smaak.

Artikel: 1907 **Vet:** 50 %
Gewicht: 1,2 kg **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Bio Ayurveda Kaas Koe

Het beste van Oost en West, bereid met oer-Hollandse biologische koeienmelk en heerlijke geneeskrachtige kruiden uit India en Sri Lanka. Ondersteunt de gezondheid voor een gelukkiger leven. De Oosterse kruiden zorgen voor een unieke smaakbeleving!

Artikel: 9990 **Vet:** 48 %
Gewicht: 4 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Bio Ayurveda Kaas Geit

Het beste van Oost en West. Variant bereid met oer-Hollandse biologische geitenmelk en geneeskrachtige kruiden uit India en Sri Lanka. Ondersteunt de gezondheid voor een gelukkiger leven. De Oosterse kruiden zorgen voor een unieke smaakbeleving!

Artikel: 9994 **Vet:** 48 %
Gewicht: 4 kg **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Alphenaar Gerijpte Geitenbrie Walnoot-Fenegriek

Aan deze geitenbrie zijn walnoten en fenegriekkruiden toegevoegd. De combinatie tussen de zachte, romige geitenbrie en de walnootachtige smaak maakt Alphenaar Gerijpte Geitenbrie Walnoot-Fenegriek tot een verrassende specialiteit.

Artikel: 1908 **Vet:** 50 %
Gewicht: 1,2 kg **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Bio Authentique 50+ Geit

Klein blauw geitenkaasje met bijzonder uiterlijk en milde smaak. De schimmel wordt al tijdens het productieproces toegevoegd. De enigszins harde geitenkaas is een mooie combinatie met de blauwe schimmel. Heerlijk op een kaasplankje met perenchutney.

Artikel: 437300 **Vet:** 50 %
Gewicht: 700 gram **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Bio Charmeux Rouge

Zacht en romig gemaakt van volle biologische melk. Roodcultuur wordt tijdens zes weken rijping op de korst gezet en zorgt voor lekker pittige smaak. Vegetarisch gestremde kaas zodat hij ook door lacto-vegetariërs gegeten kan worden.

Artikel: 225340 **Vet:** 50 %
Gewicht: 3,5 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



NEDERLAND

Bettine Buche met korst

Bettine Buche met korst is een verse geitenroomkaas, van groot tot klein verkrijgbaar, bereid uit volle gepasteuriseerde geitenmelk. Na productie zorgvuldig gerijpt voor een mooie witschimmellaag, waardoor een unieke zachte smaak ontstaat.

Artikel: 1135 **Vet:** 50 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Bettine Buche zonder korst

Verse geitenkaas is zeer geliefd voor een lekkere salade of gerechten uit de oven. Bettine Buche zonder korst is ook lekker wanneer deze kaas met bladerdeeg wordt omhuld en even in de oven wordt verwarmd. Variaties genoeg te bedenken!

Artikel: 1136 **Vet:** 50 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Bettine met spek

Bettine met spek duo is een Hollandse verse geitenkaas die nog op een ambachtelijke wijze met spek wordt omwonden. Geschikt als voor- of nagerecht. Bakken in een koekenpan is voldoende om de smaak van spek en geitenkaas in elkaar te laten vloeien.

Artikel: 1142 **Vet:** 50 %
Gewicht: 2x 60 gram **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Chèvre Buche met honing

Deze verse geitenkaas is rijkelijk gevuld met honing en heeft een heerlijk zoete smaak. Chèvre Buche met honing past uitstekend in een combinatie met bijvoorbeeld een frisse salade.



Artikel: 2115 **Vet:** 50 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Brie gevuld met Bieslook

Smaak & Co is de maker van deze gevulde brie en dankt zijn naam aan de dagverse kaasproducten. Sinds 1998 maakt men de gevulde brie met bieslook, een unieke receptuur van eigen verse ambachtelijke roomkaas met verse Hollandse bieslook.

Artikel: 1165 **Vet:** 60 %
Gewicht: 1,1 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Geitenkaas Vers Kruimels

Verse geitenkaas verkrumeld is heerlijk om te proeven en heel gemakkelijk te gebruiken in creatieve salades. Zo klaar voor gebruik! Lekker in of op pizza, pasta, soep, salade, ovenschotel, quiche en vele andere gerechten. Ook in 500 gram.

Artikel: 1980, 1983 **Vet:** 50 %
Gewicht: 100, 500 gram **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Geitenstee Excellent Olijf Melange

Ook de Geitenstee Excellent Olijf Melange ondergaat dezelfde weg als zijn zusje Fenegriek. Echter in deze kaas wordt een melange van Provençaalse kruiden toegevoegd aan de wrongel. Dat geeft een mooie kruidige smaak met een toets van olijven.

Artikel: 3599 **Vet:** 50 %
Gewicht: 3 kg **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Geitenstee Excellent Fenegriek Basilicum

De Geitenstee Excellent Fenegriek Basilicum is op ambachtelijke wijze bereid van verse Hollandse melk. Acht weken heeft deze kaas in het pakhuis liggen rijpen, waardoor een smeuge kaas ontstaat die heerlijk romig van smaak is.

Artikel: 3600 **Vet:** 50 %
Gewicht: 3 kg **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Smaakverrassingen Basilicum Pesto

Proef de verse basilicum in ambachtelijke koelverse basilicum pesto. Deze pesto is op basis van verse basilicum, gerijpte grand premium kaas en extra vergine olijfolie. Vers geproduceerd en verrassend lekker door pasta, op stokbrood of in salades.

Artikel: 8147 **Gewicht:** 1,1 kg
Herkomst: Nederland



Smaakverrassingen Italiaanse mix Olijven

Olijven zijn steenvruchten. Ze kunnen allerlei tinten groen, paars of zwart hebben. De kleur wordt bepaald door de mate van rijpheid. Italia mix is een mix van de groene en zwarte olijf met daaraan toegevoegd stukjes paprika.

Artikel: 8161
Gewicht: 1,1 kg
Herkomst: Nederland



Smaakverrassingen Mammoet Knoflook Olijven

Smaakverrassingen Mammoet Knoflook Olijven bevat zorgvuldig gemarineerde Griekse groene olijven met geschaafde stukjes knoflook. Met recht een echt lekkere olijf met een goede bite en opvallende smaak.

Artikel: 8163
Gewicht: 3 ltr
Herkomst: Nederland



Smaakverrassingen Pomodori Olijven

Smaakverrassingen Pomodori Olijven zijn grote groene olijven gemarineerd met Pomodore Secci, basilicum en majoraan. Het geeft een kenmerkend mediterrane smaak met een mooie balans. Past bijvoorbeeld goed bij een pastasalade.

Artikel: 6060 **Gewicht:** 1,1 ltr
Herkomst: Nederland



Smaakverrassingen Zoete Olijven

De groene zoete olijven van Smaakverrassingen zijn gedrenkt in suikerwater en met knoflook en Spaanse peper verder op smaak gebracht. Heel geschikt voor mensen die beginnen met het eten van olijven. Gebalanceerde smaak en ferme bite.

Artikel: 6061 **Gewicht:** 1,1 ltr
Herkomst: Nederland



Smaakverrassingen Tapenade Zontomaat

Haal de zomer binnen met deze tapenade op basis van zongedroogde tomaat, geroosterde paprika's, pijnboompitten en extra vergine olijfolie. Combineer met tapas, stokbrood of pasta. Ook een goede smaakmaker. Na openen tot de THT-datum te consumeren.

Artikel: 8140 **Gewicht:** 1,1 kg
Herkomst: Nederland



Smaakverrassingen Tapenade Tricolore

Smaakverrassingen Tapenade Tricolore bestaat uit zwarte en groene olijven, zongedroogde tomaten en extra vergine olijfolie. Zonder kunstmatige toevoegingen en conserveringsmiddelen. Ook lekker als smaakmaker in koude en warme gerechten.

Artikel: 8144 **Gewicht:** 1,1 kg
Herkomst: Nederland



Smaakverrassingen Tapenade Truffel

De authentieke smaak van ambachtelijke koelverse Tapenade Truffel is onovertroffen. Met versgebakken kastanjechampignons, zwarte olijven, truffelolie en zwarte truffel. Zonder kunstmatige toevoegingen en conserveringsmiddelen. Smaakt super!

Artikel: 6048 **Gewicht:** 1,1 kg
Herkomst: Nederland





Echte Westfriese Kaas

Westfrieschlanderkaas is één van de mooiste streekproducten uit een van de mooiste streken: Westfriesland.

Westfriesland staat immers bekend om onder meer de bijzondere 126km lange Westfriese Omringdijk, pittoreske stolpboerderijen en de vele prachtige koeien in de wei.

Westfriese veehouders zorgen voor de lekkere volle melk. Melk geproduceerd met veel respect voor mens en dier en dat proef je! Onze kaasmakers in de Westfrieschlander kaasmakerij in het Westfriese Hoogwoud, hebben liefde en passie voor het ambacht.

Onze 12kg kazen bereiden we zonder conserveringsmiddelen en kleurstoffen, zoals de natuur het heeft bedoeld.

Traditioneel, en zo hoort het natuurlijk. Opgelegd in Edam, waar onze smaakvolle kazen een natuurlijke rijping ondergaan.

Ervaar de verrassende smaak van onze 12kg kazen. Of kies voor onze babykaasjes in een groot assortiment en specials in mooie attractieve sleeves. Ideaal voor bijvoorbeeld de toeristenmarkt.



www.westfrieschlander.nl



Geitenstee uut Ouddorp

'Heerlijk romig en puur van smaak'

Een bijzonder lekkere geitenkaas gemaakt van gangbare geitenmelk bij de Mèkkerstee.

De geiten krijgen grotendeels biologische grasklaver gevoerd, waardoor de geitenmelk van zeer hoge kwaliteit is. Dit proeft u terug in de pure smaak van deze geitenkaas uut Ouddorp!

Verkrijgbaar in verschillende leeftijden en de varianten: Fenegriek, Italiaanse Kruiden, Honingklaver en de extra romige varianten Excellent Fenegriek/Basilicum en Olijvenmelange.



*Onze passie?
Leveren van de beste kwaliteitskaas
met de puurste smaak.*

John Cheese Bieslook

Verse roomkaas met bieslook. Al jaren is John Cheese Bieslook een topper in het assortiment en dat zegt genoeg. Altijd smeuïg en smaakvol. Een heerlijk zuivelproduct met vele toepassingen waar iedereen graag zijn tanden in zet.

Artikel: 2473 **Vet:** 60 %
Gewicht: 1,25 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Lebo-Spuitzak Bieslook

Ideaal voor borrelhapjes of het vullen van vleesproducten. Ook voor het beleggen van broodjes is de verse bieslookkaas in een spuitzak een uitkomst. Naast bieslook zijn er nog meer smaken: ananas, sweetpepper, pesto-tomaat, Italiano en naturel.

Artikel: 1587
Gewicht: 800 gram
Herkomst: Nederland
Vet: 70 %
Melk: koe
Soort: gepasteuriseerd



Lebo Cranberry

De basis voor de Lebo-roomkazen, zoals Lebo Cranberry, wordt gemaakt in eigen productie en uitsluitend bereid uit puur natuurlijke grondstoffen. Verse melk uit het Groene Hart, waaraan extra verse room wordt toegevoegd en overheerlijke cranberry's.

Artikel: 1689 **Vet:** 60 %
Gewicht: 1,3 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Lebo-Roomkaas Naturel worst

Verse roomkaas met vele culinaire mogelijkheden. Ideale kaas voor de horeca. Lekker met honing en gehakte walnoten of met geroosterde pijnboompitten op een schijfje stokbrood. Even verwarmen in de oven voor een heerlijk hapje!



Artikel: 1753 **Vet:** 70 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Lebo-Roomkaas Geit worst

Lebo Kaas heeft een productieproces dat is gebaseerd op dagverse ingrediënten zonder conserveringsmiddelen. Lebo Roomkaas Geit is geschikt voor mensen met een lactose-allergie, is licht verteerbaar en heel toegankelijk qua smaak.

Artikel: 1756 **Vet:** 70 %
Gewicht: 500 gram **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Meibloem Emmer

Heerlijke zachte geitenkaasjes met een fris aroma, ingelegd in zuivere zonnebloemolie met Provençaalse kruiden. Speciale verpakking voor de horeca! Voortreffelijk op stokbrood of toast (evt. even in de oven) en ideaal in frisse salades.

Artikel: 1755 **Vet:** 50 %
Gewicht: 40x 90 gram **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Meibloem Kruiden Bokaal

Meibloem Kruiden Bokaal met 6 stuks. Heerlijk fris geitenkaasje met een zacht aroma, ingelegd in zuivere zonnebloemolie met Hongaarse kruiden. Fantastisch op stokbrood of toast (evt. even in de oven) en ideaal om in een salade te verwerken.

Artikel: 1757 **Vet:** 50 %
Gewicht: 6 stuks **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Meibloem Naturel Bokaal

Meibloem Naturel Bokaal met 6 of 12 stuks. Heerlijk zachte geitenkaasjes met een fris aroma. Ingelegd in zuivere zonnebloemolie met Provençaalse kruiden. Voortreffelijk op stokbrood, toast of in de salade. In ambachtelijke glazen verpakking.

Artikel: 1754, 1759 **Vet:** 50 %
Gewicht: 6 stuks, 12 stuks **Melk:** geit
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



NEDERLAND

Kaaskroontjes

De lekkerste kaaskoekjes van Nederland, ambachtelijk en met de hand gemaakt. Zijn naam dankt het Kaaskroontje aan de kaas die gebruikt is: dat is namelijk de Willem van Oranje kaas. En als je goed kijkt is ook de vorm van het koekje een kroontje!

Artikel: 3900 **Gewicht:** 95 gram
Herkomst: Nederland



Willem van Oranje Kaas

Willem van Oranje Kaas is een unieke kaasspecialiteit. Natuurlijk vanwege het opvallend oranje gekleurde zuivel, hoe toepasselijker kan het zijn! Na tien maanden rijping is de smaak romig en toch licht pikant, ook wel oud belegen genoemd.

Artikel: 2535 **Vet:** 48 %
Gewicht: 10 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Proast Toast

Exclusief toastje, goed gevuld met zaden, noten en gedroogde vruchten, ambachtelijk bereid en heerlijk bij een glas wijn, kazen en patés. Dit product wordt exclusief aan het speciaalkanaal aangeboden, want daar hoort dit premium product thuis!

Artikel: 3127 **Vijg & Amandel**
Artikel: 3129 **Cranberry & Hazelnoot**
Herkomst: Nederland



FB Bieslookkaas

Verse bieslookkaas met een romige smaak en een mooi crèmig zuivel. Deze spread is uitermate geschikt als luchtig broodbeleg of juist lekker fris op een toastje of stokbroodje. Topkwaliteit onder eigen merk van Fromagerie Europa.

Artikel: 2470 **Vet:** 70 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** koe
Herkomst: Nederland **Soort:** gepasteuriseerd



Boeren Roomboter Boeren Roomboter Kruiden

Op boerderij Mathijssen doet boer Joris alles zelf en heeft hij een gesloten kudde. Dagelijks maakt men op de boerderij kaas en rauwmelkse roomboter met ouderwets verfijnde smaak.

Artikel: 3055, 3056 **Gewicht:** 250, 500 gram
Artikel: 3057 (kruiden) **Gewicht:** 250 gram
Herkomst: Nederland **Melk:** koe
Vet: 69 % **Soort:** rauwe melk



Crustini Mediterraans

Crustini Mediterraans is een heerlijk toastje dat op Italiaanse leest is gemaakt met onder andere zwarte olijven en zeezout als ingrediënten. Vele malen lekkerder dan alle crackertjes en toastje uit de supermarkt!

Artikel: 3910
Gewicht: 100 gram
Herkomst: Nederland



Ansjoovisspiesjes met Olijven

Chique ansjoovisspiesjes met olijven. De combinatie van opgerolde, gemarineerde ansjovis-filets en groene olijven geeft deze spiesjes een lekker frisse en milde smaak. De ideale aanvulling voor elke authentieke tapas-schotel.

Artikel: 7182 **Gewicht:** 500 gram



Zontomaten

Verse authentieke antipasti met gedroogde zontomaten. Deze zontomaten zijn zo lekker dat ze naast gebruik in tapas ook zeer geschikt zijn voor toepassingen op knapperige pizza's of in frisse maaltijdsalades.

Artikel: 7185 **Gewicht:** 1 kg



GRIEKENLAND/ CYPRUS

Feta Mevgal Portion

Binnen de EU heeft feta-kaas bescherming gekregen van de Beschermde Oorsprongs Benaming (B.O.B.). De Grieken nemen hun feta heel serieus, men kent zelfs een Feta-besluit. Dit zijn 15 geboden waaraan Feta dient te voldoen volgens de Griekse wetgever.

Artikel: 2329 **Vet:** 43 %
Gewicht: 200 gram **Melk:** schaaap en geit
Herkomst: Griekenland **Soort:** gepasteuriseerd



Feta Mevgal Blok vacuüm

Heerlijk om zo te eten of te combineren met olijf. Licht prikkelend en iets zout. Het zuivel is wit en een wat korrelachtig. Saladeliefhebbers kunnen met feta eindeloos combineren voor het maken van smakelijke maaltijdsalades met een Grieks tintje.

Artikel: 2344 **Vet:** 43 %
Gewicht: 1 kg **Melk:** schaaap en geit
Herkomst: Griekenland **Soort:** gepasteuriseerd



Feta Mevgal Tupperware bak

Feta is een klassieke ongerijpte kaas die duizenden jaren geleden al werd gemaakt in Griekenland. Oorspronkelijk van schapenmelk en maximaal 20% geitenmelk. Feta wordt gezouten, geconserveerd en bewaard in een zoutoplossing van water of wei.

Artikel: 2326 **Vet:** 43 %
Gewicht: 2 kg **Melk:** schaaap en geit
Herkomst: Griekenland **Soort:** gepasteuriseerd



Griekse Yoghurt

Griekse yoghurt is iets bijzonders: dik, romig en zacht van smaak. In de Griekse keuken is goede, dikke yoghurt onmisbaar. Het wordt gebruikt in allerlei zoete en hartige gerechten en het dient als saus voor de gevulde groenten of wijnblaadjes.

Artikel: 2338 **Vet:** 10 %
Gewicht: 150 gram **Melk:** koe
Herkomst: Griekenland **Soort:** gepasteuriseerd



Griekse Yoghurt

Echte Griekse Yoghurt is heerlijk bij de lunch of warme maaltijd en staat vaak in een kom op tafel om te combineren. Lekker zoet met honing en walnoten te mixen of hartig met komkommer, olijfolie, zout en knoflook voor een heerlijke tzatziki.

Artikel: 2332
Gewicht: 500 gram
Herkomst: Griekenland
Vet: 10 %
Melk: koe
Soort: gepasteuriseerd



Griekse Yoghurt Emmer

Echte Griekse yoghurt gemaakt van melk van koeien die ook daadwerkelijk in Griekenland lopen. Deze vijf liter verpakking is speciaal voor de horeca of als basis voor het maken van heerlijke eigen tzatziki.

Artikel: 2330 **Vet:** 10 %
Gewicht: 5 liter **Melk:** koe
Herkomst: Griekenland **Soort:** gepasteuriseerd



Griekse Yoghurt Schaaap

Deze Griekse Schapen Yoghurt bevat minimaal 90% schapenmelk en 10% geitenmelk. De smaak is verrassend lekker en erg fris. De yoghurt is een goed alternatief voor mensen met een koemelkallergie.

Artikel: 2339 **Vet:** 6 %
Gewicht: 200 gram **Melk:** schaaap en geit
Herkomst: Griekenland **Soort:** gepasteuriseerd



Haloumi Taverna

Traditionele Cypriotische kaas van koemelk. Doordat halloumi een hoog eiwitgehalte heeft, kan deze kaas worden gegrild of in olijfolie worden gebraden, waarbij hij niet smelt maar een krokant korstje krijgt. Leuk op de BBQ of grillplaat.

Artikel: 2462 **Vet:** 43 %
Gewicht: 250 gram **Melk:** koe
Herkomst: Cyprus **Soort:** gepasteuriseerd



PRODUCTOVERZICHT

PRODUCT	ART	PAG	PRODUCT	ART	PAG	PRODUCT	ART	PAG
Abrikoos & Amandelbrood Bonvallis	3334/3335	28	Brillat Savarin Affiné Truffel	2031	17	Emmenthaler Zwitsers Mild	1422	33
Alphenauer Gerijpte Geitenbrie	1907	47	Brillat Savarin Delin Truffé	1909	10	Epoisses Berthaut AOP Coup	2300	17
Alphenauer Gerijpte Geitenbrie			Brique Sélection Brebis	1937	18	Epoisses Gaugry AOP Boite	2298	17
Walnoot-Fenegriek	1908	47	Brique Sélection Vache	1938	18	FE Bieslookkaas	2470	52
Alphenauer Gerijpte Geitencamembert	1904	47	Brugge Broodje Apéro	1237	40	Feta Mevgal Blok vacuüm	2344	53
Alphenauer Gerijpte Geitenkaas Rol	1906	47	Brugge Dentelle	1240	40	Feta Mevgal Portion	2329	53
Altesse	1701	10	Brugse Blomme	1235	40	Feta Mevgal Tuppenware bak	2326	53
Amandel & Vijgenbrood Bonvallis	3330/3331	28	Brun de Noix	600810	08	Fior delle Alpi	3655	32
Ansjovisspiesjes met Olijven	7182	52	Burratta	1109	25	Fior di Pecura	2876	12
Arrigoni Rossini	1258	27	Cabralos Picos	1326	27	Fourme d'Ambert	3021	13
Bärgblüemi	3653	32	Cacio di Bosco Truffel	2641	24	Galletout Blanc	1944	16
Beaufort AOP	2025	21	Cahill's Irish Porter	1341	33	Gaperon Ficelle du Toine	1481	19
Bettine Buche met korst	1135	48	Cambozola Black Label	2559	31	Geitenkaas Vers Kruidels	1980/1983	48
Bettine Buche zonder korst	1136	48	Cambozola Classic	1355	31	Geitenstee Excellent Fenegriek Basilicum	3600	48
Bettine met spek	1142	48	Cambozola Grand Noir	1357	31	Geitenstee Excellent Olijf Melange	3599	48
BIO Authentique 50+ Geit	437300	47	Camembert Calvados Coup	1884	11	Gorgonzola Crema 1/8	1516	23
BIO Ayurveda Kaas Geit	9994	47	Camembert Fin Normand	1015	11	Gorgonzola Dolce 1/8	1563	23
BIO Ayurveda Kaas Koe	9990	47	Camembert Noir moulé a la Louche	1025	11	Gorgonzola Picante 1/8	1519	23
BIO Benedict Smoked	3205	37	Camembert Noir moulé a la Louche	1025	11	Grana Padano Spie	1809	24
BIO Benedict White	3204	37	Camembert Petit Normand	1101	11	Grevenbroecker Achels Blauwe	1083	40
BIO Brie 60+	1070	12	Camembert Petit Normand au lait cru	1051	11	Griekse Yoghurt	2338/2332	53
BIO C'remouge 60+	1883	12	Capello di Mago Caprino	609909	09	Griekse Yoghurt Emmer	2330	53
BIO Camembert Gillot	1004	12	Carboncino Alta Langa	2899	22	Griekse Yoghurt Schaap	2339	53
BIO Charmeux Rouge	225340	47	Carré Vinage	3916	19	Grillkaas Taverna	2460	37
BIO Corneel	1384	41	Casanu Bière Chataigne	1543	12	Gruyère Zwitsers Mild	1381	33
BIO Cyriel	2122	41	Castelbelbo	2894	22	Haloumi Taverna	2462	53
BIO Désiree	2128	41	Cheddar Farmhouse Dorset Drum	1344	35	Het Blauwe Tientje	1424	45
BIO Florence	2135	41	Chèvre Buche met honing	2115	48	Igor Tronchetto Magor	3163	23
BIO Florence Provencal	2136	41	Chèvre Chabichou	1748	15	Itchebai	2370	15
BIO Gorgonzola Dolce	1520	23	Chèvre d'Or	1320	15	John Cheese Bieslook	2473	51
BIO Kornblume blauwader	3201	37	Chèvre La Compostelle	1922	15	Jolirond Vinage	3917	19
BIO Kornblume Danbo	3203	37	Chèvre Le Pisé du Lot	2600	15	Joris 35+ Gerijpt	9624	44
BIO Nordsee Kaas	3200	37	Chèvre Minichevrot	1273	15	Joris 35+ Mild	9623	44
BIO Pas de Rouge	2622	41	Chevrot Sevre Belle	1285	15	Joris 48+ Gerardus Bierkaas	9633	44
BIO Roucoulons	1724	12	Chimay Le Poteaupré	2144	40	Joris 48+ Piri Piri Kaas	9665	44
BIO Taleggio Arrigoni	2835	23	Clotted Cream Bak	1573	35	Joris 48+ Portkaas	9625	44
Blackstick Blue	3140	35	Clotted Cream met Brandy	1569	35	Joris 48+ Prosecco Truffelkaas	9622	44
Bleu d'Auvergene	1231	13	Clouasou du Fédou	1148	12	Joris 48+ VOC Boerenkaas	9626	44
Bleu de Gex	2082	13	Coeur de Basque	3305	19	Joris 48+ Whiskykaas	9409	44
Blu di Capra Igor	1521	23	Comté AOP EXTRA Juraflöre	2364	21	Jura Montagne	3654	33
Blu di Roj	609904	09	Confeterra Rode Ui	9903	24	Kaaskroontjes	3900	52
Blu di Roj Caprino	609905	09	Confeterra Zuca & Truffel	9905	24	Kaltbach Creamy	3691	32
Boeren Roomboter	3055/3056	52	Couronne Louchoise	2874	16	Kaltbach Extra	3690	32
Boeren Roomboter Kruiden	3057	52	Crème Fraîche Bourg Fleuri	2118/2120	21	Kaltbach Gruyère	3694	32
Boerenkaas Sedurre	9661	45	Crementell	1309	31	Kaltbach Raclette	3692	32
Boerenkaas Tartufo	9660	45	Crèmeux de Bourgogne	1913	11	Kempense Geit met Truffel	2129	40
Bonvallis Membrillo	3004	28	Crêperolles Cheddar	3813	21	l'Étivaz	1385	33
Bonvallis Picos	3001	28	Crêperolles Roquefort	3810	21	La Pelta	1358	16
Boschetto Truffel	2644	25	Crustini Mediterraans	3910	52	La Tur	3890	22
Brebis d'Or	1578	18	Dadel & Notenbrood Bonvallis	3332/3333	28	Ländle Klostertaler	3716	29
Bregenzer Birnenbrot	6050	29	Delice de Vulcan	1577	16	Langres AOP Fermier	600826	09
Brie Brique Pave Val Saone	1092	10	Devon Clotted Cream	1571	35	Le Figou	1155	16
Brie Chouette 60%	1097	10	Double Devon Cream	1572	35	Le Petit Pain de Ventadour	2873	16
Brie de Meaux St. Simeon	1081	10	Echte Boerenkaas			Le Vacherin Vaudois	2877	33
Brie Duo gevuld met Cranberry	1162	10	Beleef 't Platteland Belegen	9097	45	Lebo Cranberry	1689	51
Brie Duo gevuld met Truffel	1161	10	Echte Boerenkaas			Lebo Roomkaas Geit worst	1756	51
Brie gevuld met Bieslook	1165	48	Beleef 't Platteland Extra Belegen	9098	45	Lebo Roomkaas Naturel worst	1753	51
Brie Roitelet	1085	10	Echte Boerenkaas			Lebo Spuitzak Bieslook	1587	51
			Beleef 't Platteland Oud	9099	45			

kazen en kaasspecialiteiten van Fromagerie Europa

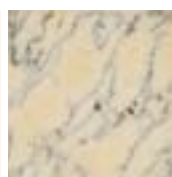
PRODUCT	ART	PAG	PRODUCT	ART	PAG	PRODUCT	ART	PAG
Lingot du Berger	1143	16	Petit Camembert aux Truffes	601455	09	Smaakverrassingen Pomodori Olijven	6060	49
Lustenberger 1862 Tradition	3660	32	Petit Tentation Etoile	1923	19	Smaakverrassingen Tapenade Tricolore	8144	49
Luxury Clotted Cream	1570	35	Petrella Bieslook	1316	31	Smaakverrassingen Tapenade Truffel	6048	49
Machecoulais	600431	08	Petrella Jubileum	1329	31	Smaakverrassingen Tapenade Zontomaat	8140	49
Mahon Bonvallis	3319	28	Piave Oro del Tempo	2601	24	Smaakverrassingen Zoete Olijven	6061	49
Manchego 3 maanden	3327	27	Plaisir au Chablis	2238	17	St. Bernardus	2235	40
Manchego 6 maanden	1774	27	Proast Toast Cranberry & Hazelnoot	3129	52	Stilton Blue Heel	3131	35
Manchego Curado DOP	3313	27	Proast Toast Vijg & Amandel	3127	52	Stilton Blue Ring	3135	35
Mascarpone	2584	25	Provençal Herbes Provence	1265	13	Stinking Bishop	1360	35
Meibloem Emmer	1755	51	Provolone Picante	2649	25	Sud & Sol Zontomaten	8162	21
Meibloem Kruiden Bokaal	1757	51	Provolone Terrina	2656	25	Taleggio Colombo DOP	2833	23
Meibloem Naturel Bokaal	1754/1759	51	Pur Pan Stokbrood	3487	41	Taverna Zachte witte kaas 40+		
Merlemont Coup	1887	18	Raclette Livradois (ook art.nrs. 2663/2664)	2661	21	Blokjes op pekel	2337	37
Millefeuille	600677	08	Reblochon AOP	1901	11	Taverna Zachte witte kaas 45+		
Mirabo Walnoot	1730	31	Res Pepe	609911	09	Blokjes in olie	2427	37
Moelleux du Revard	1911	19	Ribbedebie Ros	2870	40	Taverna Zachte witte kaas 45+		
Monte Enebro	3306	29	Robiola Bosina	2896	27	Blokjes met Olijven in olie	2429	37
Morbier AOP	2561	18	Roche Montagne	600373	08	Tete de Moine	2820	33
Morbier AOP Bichonné	603130	08	Rochetta	2799	22	Tomette aux Baies	1920	13
Mostarda Taggiasche Olijven	9908	24	Romantico	1164	22	Tomme aux Fleur de Sauvage	2815	29
Motthais sur feuille au lait cru	1824	16	Roquefort Orchis	1891	13	Tomme Brûlée	600171	08
Mozzarella Bufala Bak	2570	25	Rossa di Langa	2887	27	Tomme de Savoie	2841	17
Mozzarella Buffel San Paolo Cup	2571	25	Roucoulons	1005	11	Torte de Aceite Bonvallis	4928	28
Mozzarella Emmer	2578	25	Roucoulons Noix	1008	11	Torte de Aceite Bonvallis Kruiden	4927	28
Munster Lisbeth	1763	17	Rougette Ovenkaas Cremig Mild	2454	31	Torte de Aceite Bonvallis Sinaasappel	4926	28
Murcia al Vino Ville Vieja DOP	3325	27	Rougette Ovenkaas Landkaas	2453	31	Trappe Echourgnac Noix	2847	21
Nenuphar	600274	09	Saint Agur	2794	13	Trappe Echourgnac Noix Coup	7300	21
Ocelli al Barolo	2436	22	Saint Cristophe	3652	33	Trois Cornes Blanc	600324	08
Oliviana Ensalada Green	7070	41	Saint Marcellin Etoile gres	1919	19	Trugole	2603	22
Oliviana Ensalada Red	7080	41	Scamorza Gerookt	2710	22	Vacherin Fribourgeois	2865	32
Onetik Basquitou Brebis	2632	18	Schateilander Bierkaas	9337	45	Vacherin Mont d'Or	2404/2411	17
Onetik Brique Brebis	3303	18	Secret du Couvent Bichonné	600696	08	Val de Loue Marc Jura	2177	17
Onetik Ossau Iraty AOP	3300	18	Sein de Nounou	2875	15	Venaco	600302	09
P'tit Grey	1332	19	Selles sur Cher	2800	13	Vlielandse Zeewierkaas	2544	45
Parmigiano Reggiano	1800	24	Shropshire Blue	2137/2139	35	Vorarlberg Bergkäse 6 maanden Stuk	3711	29
Pata Cabra	3312	29	Sinaasappel & Amandelbrood	3337/3338	28	Vorarlberg Weinkäse	3712	29
Pavé du Larzac	2844	12	Smaakverrassingen Basilicum Pesto	8147	49	Willem van Oranje Kaas	2535	52
Pecorino Brillo di Vino	2646	24	Smaakverrassingen Italiaanse mix Olijven	8161	49	Zontomaten	7185	52
Pecorino Romano	2636	24	Smaakverrassingen Mamoet					
Peppersweet met kaas emmer	8000	29	Knoflook Olijven	8163	49			

In dit productoverzicht treft u slechts een selectie van het assortiment van Fromagerie Europa en importeerkaasenmeer.nl. Voor het complete aanbod kunt u contact met ons opnemen of, op afspraak, ons bezoeken in Alphen a/d Rijn. U bent van harte welkom!



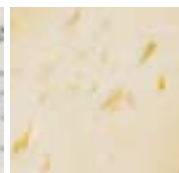
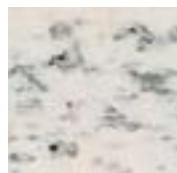
Creatie:

Outside-in marketing & communicatie, `s-Gravenzande
 Realisatie & journalistiek: Dave Mead
 Ontwerp & vormgeving: Claudia Markus



Uitgever:

Fromagerie Europa B.V., Alphen aan den Rijn
 Inhoud & eindredactie: Luc Rijsbergen
 Leo van der Geest



Fotografie:

Gerard Vellekoop Fotografie, `s-Gravenzande
 Fromagerie Europa B.V., Alphen aan den Rijn



Drukwerk:

Antilope, Lier, België
 Oplage: 7.500 ex.



Fromagerie Europa B.V.

J. Keplerweg 8, 2408 AC Alphen a.d. Rijn
t: 0172 - 422 624 / f: 0172 - 442 742