



## Etivaz (harde bergkaas)

Etivaz AOP is een harde bergkaas uit Zwitserland. Gemaakt van ongepasteuriseerde koemelk. De kaas heeft een eigen typische pittige doch fruitige smaak met een tint van noot en fijne alpenkruiden. Het zuivel van binnen is ivoor wit tot licht geel. L'Etivaz is een AOP kaas, gemaakt in het gelijknamige plaatsje Etivaz in het zuidwesten van de Zwitserse Alpen.

Daar wordt op ambachtelijke wijze de kaas gemaakt door meer dan honderd alpenboerderijen. Zij verwerken de ongepasteuriseerde melk te plaatse, hoog in de bergen tussen de alpenweide waar de koeien grazen. Door deze directe verwerking hoeft de melk geen grote afstanden af te leggen en blijven de aroma's van de fijne alpenkruiden goed behouden. En dat proef je terug in de kaas.

Etivaz wordt op een vergelijkbare wijze gemaakt als Gruyère. In de jaren dertig van de vorige eeuw was er echter een groep van boerenfamilies die vond dat de voorschriften van Gruyère de gewenste kwaliteit belemmerden. Daarop richtten zij in 1932 een nieuwe coöperatie op en startten met het maken van Etivaz, genoemd naar het plaatsje waar de coöperatie gevestigd was. Zie hier de geboorte van een pracht kaas. Het verschil met Gruyère is dat voor Etivaz alleen gebruik wordt gemaakt van 'zomermelk' uit de alpenweiden. Daarnaast worden bij de kaasbereiding koperen ketels gebruikt. Het resultaat is een romigere en minder scherpe kaas dan de klassieke Gruyère.

Drink hier een wat frisse zachte rode wijn bij, bijvoorbeeld Beaujolais, Pinot Gris of Noir of een Côtes du Roussillon. Qua bier zeggen we een Duveltje of een stevige Ale met tinten van caramel.

*Ingrediënten: rauwe koemelk (bevat melk, lactose), zout, melkzuurbacteriën, stremsel. Energie: 1.680 kJ/ 406 kcal, per 100g; vet totaal: 34 g, waarvan verzadigd vet: 19 g, koolhydraten totaal: 0 g, waarvan suikers: 0 g, eiwit totaal: 25 g, zout: 1,5 g, sodium: 0,6 g Korst niet eetbaar*

## Pierre Robert (triple crème kaas)

Pierre Robert is een verfijnde triple crème kaas. Je kent misschien wel de Brillat Savarin, een extreem romige kaas waar extra room aan is toegevoegd. De smaak van Pierre Robert gaat een stap verder. Ook vol en romig maar tegelijk met een tikje zuur en pittige tonen van citrus. Deze triple crème is dik zacht met een boterachtige textuur. De korst is wit bloemig.



Pierre Robert is genoemd naar de makers. Robert Rouzaire, een bekende kaasmaker, en zijn vriend Pierre. Zij ontwikkelde de kaas in de jaren zeventig van de vorige eeuw. Het verhaal gaat dat ze door ongeduld op zoek waren naar een snel rijpe kaas. Toen ze bezig waren met Brillat Savarin namen ze hier een stuk van dat eigenlijk nog niet rijp was. Nog voordat de kaas door rijping uithard voegde ze er crème fraîche aan toe. Pas daarna lieten ze de kaas iets doorrijpen in een grot. Het resultaat was deze boterzachte tripel roomkaas. De textuur is zo vlot dat de kaas al smelt nog voordat ie je tong heeft geraakt. Toch loopt de kaas niet uit en hoef je geen lepeltje te gebruiken.

Bij deze romige kaas tippen wij een witte Alsace wijn, Pinot Blanc, Champagne of Côtes du Forez. Wat betreft bier past het best een triple of juist een donker bier met lichte karameltonen.

*Ingrediënten: gepasteuriseerde koemelk 50% (bevat melk, lactose), room van koemelk, zout, zuursel, stremsel. Energie: 1618 kJ/ 393 kcal, Per 100g; Vet totaal: 40 g, waarvan verzadigd vet: 28 g, Koolhydraten totaal: 0,1 g, waarvan suikers: 0,1 g, Eiwit totaal: 8 g, Zout: 1,0 g, Sodium 0,4 g. Korst eetbaar*

## Pluk de dag, pluk de kaas!

Leuk dat je ons kaaspakket hebt besteld. Hier een paar tips:

- Bewaar de kaas in de koelkast;
- Serveer de kaas op kamertemperatuur. Haal de kaas een uur van tevoren uit de koelkast;
- De kaas is volrijp en prima op smaak en dat blijft hij tot zeker een week of twee na ontvangst;
- De officiële 'tenminste houdbaar tot'-datum is 7 dagen na ontvangst of staat op de verpakking van de kaas zelf.



### Tomme Vaudoise (zachte witflora)

Tomme Vaudoise is een delicaat Zwitsers kaasje uit het Franstalige canton Vaud, nabij Genève. Het kleine kaasje is zacht romig en smelt iets. Als de kaas wat doorrijpt wordt de smaak krachtiger en de kaas harder. De bloemige korst is meestal wit, soms een beetje rood. Van binnen is de kaas romig en heeft ie volle aroma's en smaken van vers gras, bloemen en een vleugje citrus.

Na één week rijpen is de kaas zacht en delicaat onder een dunne gladde witte korst. Tijdens deze eerste weken van rijping voegt de melk zich met bacteriën en natuurlijke schimmels, dit breekt de wrongel af totdat deze vloeibaar is. De korst is als een schaalpje en houdt de vloeibare kaas binnen.

Tomme Vaudoise ontstond in de 17e eeuw in de bergweides aan het meer van Joux in de Jura. Meestal zijn de Zwitserse kazen groot en hard. Daarmee ligt deze Tomme met 8 cm diameter in contrast. Drink een droge witte wijn erbij of een rosé of een rode wijn met lichte tinten, zoals Gamay.

*Ingrediënten: gepasteuriseerde koemelk (bevat melk, lactose), zout, stremsel. Energie: 1082 kJ/ 261 kcal, Per 100g; Vet totaal: 21 g, waarvan verzadigd vet: 0 g, Koolhydraten totaal: 0,1 g, waarvan suikers: 0 g, Eiwit totaal: 19 g, Zout: 1,2 g. Korst eetbaar*

### Tomme des Pyrénées (harde koekaas)

Tomme des Pyrénées is een berg kaas uit de Franse Pyreneeën. Het is een harde kaas met een zijdezachte vol romige pasta. De smaak is vol, licht zurig met de nodige tinten van hazelnoot. De kaas heeft een natuurlijke korst. Deze helpt de kaas goed door te rijpen tot volle smaak. In 2021 heeft deze kaas de oorsprong benaming IGP (Indication Geographical Protected) ontvangen.



Tomme des Pyrénées is gemaakt door de Berria Coöperatie in hun kaasmakerij Onetik de Macaye. De coöperatie bestaat sinds 1978 en maakt gebruik van moderne technologie om deze lekkere kaas te maken. Onetik werkt in de drie-eenheid van melkboer, kaasmaker en affineur. De boeren weiden hun schapen, geiten en koeien. De melk wordt vervolgens door de coöperatie opgehaald en naar de kaasmakers gebracht. Zij maken met unieke recepturen verschillende kazen. De affineurs verzorgen kazen en laat deze rustig rijpen.

Drink hier een goede rode Médoc of Languedoc bij met zachte tannines die de lichte zurigheid neutraliseren. Wat betreft bier tippen wij een licht donker of amber bier.

*Ingrediënten: gepasteuriseerde koemelk (bevat melk, lactose), zout, stremsel, conserveringsmiddel E235 en E202, kleurstof E153. Energie: 1463 kJ/ 353 kcal, Per 100g; Vet totaal: 29 g, waarvan verzadigd vet: 20 g, Koolhydraten totaal: 1,6 g, waarvan suikers: <0,5 g, Eiwit totaal: 21 g, Zout: 1,7 g. Korst niet eetbaar*