

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.



Robiola Bosina (zachte witflora)

Robiola Bosina is een zachte witschimmelkaas met een mix van koe en schapenmelk, gepasteuriseerd. De korst is ivoorwit. De zuivelpasta is wat geler, zacht en romig. De Robiola heeft een vierkante vorm en is gewikkeld in vetvrijpapier. Door het mengsel van koe en schapenmelk is de smaak delicaat zoet, zacht en romig, met accenten van nat hout en warm hooi.

Robiola wordt gemaakt in de heuvels van de Italiaanse Piemonte, in het kleine dorpje Bosisia. Al eeuwenlang wordt hier kaas gemaakt op kleine ambachtelijke boerderijen. Pak hier een droge mousserende wijn bij. Bijvoorbeeld een Chardonnay. Een frisse, fruitige riesling, Sauvignon blanc of Pinot blanc zijn ook mooie tips.

Ingrediënten: gepasteuriseerde koe- en schapenmelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1.329 kJ/ 321 kcal, per 100g; vet totaal: 28,0 g, waarvan verzadigd vet: 14 g, koolhydraten totaal: 1,3 g, waarvan suikers: 0 g, eiwit totaal: 16 g, zout: 0,9 g. Korst eetbaar.

La Courajou (harde Tomme kaas)

La Courajou is een Tomme kaas uit Ariège in de Franse Pyreneeën en wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk in de vallei van Bethmale. La Courajou heeft een romige smaak met een mix van lichtzoet tot iets pittig. Het binnenzuivel is romig vol en toch ook luchtig. De natuurlijke korst is oranje kleurig doordat er een beetje sinaasappelschil doorheen wordt geborsteld tijdens het rijpen. Dit geeft de korst én de kaas een fruitig frisse lichtzoete smaak mee die verder versterkt tijdens het drie maanden rijpen.



De vallei van Bethmale is een pittoreske vallei diep in de Pyreneeën. De vallei ligt op een hoogte van 750 meter. Daar zijn de rijpingscondities zeer bevorderlijk voor de kaas. Sylvie Domenc is een van de makers van deze kaas gevestigd in Arrien-en-Bethmale. Sylvie komt uit een traditionele familie van kaasmakers en zette in 1996 op 20-jarige leeftijd de Fromagerie de La Core Cazalas op. Met haar koeien-, schapen- en geitenkaas zet Sylvie een lange familie traditie voort met veel knowhow over het kaasmaken.

Drink bij deze kaas een Chardonnay of fruitige rode wijnen bijvoorbeeld Bardolino of een jonge Pinot noir. Mooie tegenhangers voor de fris fruitige smaak van de kaas. Qua bier past een fruitig hoppige IPA goed.

Ingrediënten: gepasteuriseerde koemelk (bevat melk, lactose), zout, stremsel, melkzuurfermenten. Energie: 1604 kJ/ 387 kcal, Per 100g; vet totaal: 31,8 g, waarvan verzadigd vet: 23,3 g, koolhydraten totaal: 0,4 g, waarvan suikers: 0,4 g, eiwit totaal: 23,8 g, Zout: 1,0g. korst niet eetbaar.



Fourme d'Ambert caves d'Ordanche (blauwader)

Fourme d'Ambert is een blauwaderkaas uit Ambert in de Puy-de-Dôme, Auvergne. Een van de oudste kazen uit Frankrijk. Al in de 7e eeuw wordt deze kaas gemaakt. De kaas is gevormd in grote cilinderblokken en heeft een dunne, droge, bloemige korst met een lichtgrijze kleur, soms met wat gele, rode en blauwachtige reflecties. Reflecties die Auvergnaren (of hoe noem je mensen uit de Auvergne) doen denken aan het gesteente van hun streek.

Fourme heeft een soepele textuur, glad en smeltend op de tong. De smaak is typisch fruitig, licht zout en rond in de mond. Fourme d'Ambert caves d'Ordanches is gemaakt en gerijpt in de Caves van Ordanche. Daar maken ze de kaas uitsluitend van rauwe melk en geven ze deze een extra speciale behandeling. Minimaal vier weken gerijpt in de caves, plus twee weken extra. Dit geeft een karakteristieke smaak en textuur mee aan de kaas. Dit is dus met recht niet zomaar een ordinaire Fourme, maar eentje voor puristen.

'Fourme' komt uit het Latijn en staat voor 'forma' oftewel 'vorm'. Letterlijk dit dus een kaas gevormd in Ambert of met de vorm uit Ambert. Daarmee wordt waarschijnlijk geduid op de cilinders waarin de kazen worden gevormd. Oude legendes duiden de herkomst van de naam aan het feit dat de kazen, de Fourme d'Ambert, werden gebruikt als betaalmiddel voor het weiden van koeien in de hooglanden van de Auvergne. De belangrijkste markt was in het stadje Ambert waar dus veel van de Fourme kazen werden verhandeld. Wie het weet zal het zeggen. Maar wel weer een leuk herkomstverhaal van de kaasnaam.

Bij een blauwe kaas en zeker bij deze romige Fourme, raden we aan een lichtzoete witte wijn te drinken. Dat kan een klassieke Franse wijn zijn, zoals Chenin Blanc, Gamay of Grenache

Ingrediënten: rauwe koemelk (bevat melk, lactose), zout, stremsel, melkzuurfermenten. Energie: 1480 kJ/ 354 kcal, per 100g; vet totaal: 26,0 g, waarvan verzadigd vet: 20,0 g, koolhydraten totaal: > 1 g, waarvan suikers: 0 g, eiwit totaal: 22,0 g, Zout: 2,5 g, korst eetbaar.

Boerderij Oud van Van Erk (Goudse kaas oud)

Boerderij Oud is een heerlijke volvette Goudse kaas die gewoon hier in Nederland wordt gemaakt door de familie Van Erk. Deze oude kaas is een ware traktatie voor de liefhebber, met intense, rijke smaken. Bij elke hap proef je een iets krachtige, hartige smaak met een volle, nootachtige ondertoon en een licht pittige afdronk. De stevige textuur zorgt voor een extra dimensie in de smaakbeleving.



Het verhaal van de familie Van Erk start in 2010. Toen hebben de gebroeders Van Erk de kaasboerderij in Berkenwoude overgenomen van de familie Oskam. Dit was hun eerste stap in de wereld kaas. Inmiddels is het bedrijf verder uitgebreid. Zo hebben ze in 2018 een compleet nieuwe kaasmakerij neergezet. Alles is nu ingericht op het zo efficiënt, energiezuinig en hygiënisch mogelijk produceren van kazen.

De koeien van Van Erk zijn van het ras Holstein-Frisian. Sterke koeien die gezond oud kunnen worden en met een hoog eiwit gehalte in de melk. Dat is goed voor een volvette kaas. Van Erk denkt ook aan de weidevogels. Goed beheer van de landerijen vinden ze belangrijk. Ze beschermen de nesten van de vogels en maaien en bemesten de slootkanten in lente en zomer niet. Hierdoor krijg je bloem- en kruidenrijke begroeiing die voedsel en beschutting biedt voor de kuikens. Drink bij deze Oude kaas een volle rode wijn, zoals Bordeaux, Rhône of Barolo.

Ingrediënten: gethermiseerde koemelk (bevat melk, lactose), zout, dierlijk stremsel, zuursel. Energie: 1719 kJ/ 414 kcal, per 100g; vet totaal: 33,7 g, waarvan verzadigd vet: 22,0 g, koolhydraten totaal: 0 g, waarvan suikers: 0 g, eiwit totaal: 24,6 g, Zout: 2,2g, korst niet eetbaar.