

## 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 de Montagne au Beaujolais (Tomme kaas)

Tomme de Montagne wordt in de Vogezen in het oosten van Frankrijk gemaakt. Het zuivel heeft een iets gelige kleur zoals boter, de textuur is stevig en de smaak is subtiel romig met een beetje zurig citroen. De rijping duurt twee maanden, waarin de kaas wordt gewassen en geborsteld.

Deze Tomme de Montagne wordt ingewassen met Beaujolais, 'frotte', Frans voor wrijven. Hierdoor krijgt de kaas een extra licht frisse tint mee. Beaujolais is de bekende Franse wijn die als eerste in een wijnjaar op de markt komt. Elke jaar wordt op de derde donderdag van november deze wijn gepresenteerd. Slechts twee maanden daarvoor zijn de druiven geplukt en is de wijn gemaakt. Beaujolais is een frisse fruitige en sappige wijn. Deze smaak geeft de wijn mee aan de kaas. Een unieke combinatie natuurlijk.

Qua wijntip raden we natuurlijk een goede Beaujolais aan. Voor bier tippen wij een bokbier. Mooi voor bij de herfst en iets voller en zoeter wat goed past bij deze Montagne.

*Ingrediënten: gethermiseerde koemelk (bevat melk, lactose), zout, stremsel, fermenten, Beaujolais. 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.*

### Pont L'Évêque AOP (gewassen korst)

Pont-l'Évêque is een traditionele Normandische kaas met een gewassen korst en een unieke vierkante vorm. De korst heeft een zachte, oranje tint die in de loop van de rijping dieper en kleveriger wordt. Het p $\hat{a}$ te is romige, ivoorgeel, glad en fijn van structuur. De kaas voelt stevig, maar geeft licht mee als je erop drukt. De smaak is mild en zacht, met subtiele noten van hazelnoot en boter, die zich tijdens het rijpen ontwikkelen tot een intensere, lichtzoete nasmaak.



Het verhaal gaat dat deze kaas zijn oorsprong vond in een abdij. Al in de 12e eeuw wordt een soortgelijke kaas gegeten, mogelijk onder de naam "Angelot". Een document uit die tijd spreekt zelfs over een "dessert d'angelot" als 'het perfecte einde van een maaltijd'. Tegen de 17e eeuw was de kaas populair in heel Frankrijk. Pont-l'Évêque wordt nog steeds gemaakt in Normandië met traditionele ambachtelijke methoden, waarbij drie liter melk nodig is om één kaas van 350 gram te produceren. Tijdens het rijpingsproces, wordt de kaas regelmatig gewassen en gekeerd, zo ontstaat de karakteristieke korst die bijdraagt aan de zachte, aromatische smaak. De kaas heeft een AOP-beschermde oorsprongsbenaming sinds 1996.

Als wijntip geven we een frisse witte wijn, zoals Sauvignon Blanc of een licht bruisende Riesling. Of pak een bier met hoog alcoholgehalte en veel koolzuur om de smaakpapillen open te zetten. Bijvoorbeeld een triple.

*Ingrediënten gepasteuriseerde koemelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1.318 kJ/ 315 kcal, per 100g: vet totaal: 25 g, waarvan verzadigd vet: 20 g, koolhydraten totaal: 0,5 g, waarvan suikers: 0,5 g, eiwit totaal: 22 g, zout: 1,4 g. Korst eetbaar.*



## Blue Stilton (blauwader)

Blue Stilton is een van de beroemdste kazen uit Engeland, en met recht! Het is een brokkelige, halfharde kaas, die opvalt door zijn witte kleur, doorspekt met blauwgroene schimmeladers. Deze kaas heeft een zachte structuur en smelt bijna op de tong. De smaak is romig en vol, met een pittige, nootachtige ondertoon en een subtiele ziltigheid. De blauwe aders zorgen voor een samenspel van smaken. Elke hap is een nieuwe ervaring. Hoewel het een pittige kaas is, blijft ie zacht en toegankelijk.

Stilton is een AOP kaas en heeft daarmee een beschermde oorsprong benaming. Het bijzondere is dat Stilton echter niet in het dorp Stilton gemaakt wordt. Dat zit zo. De 'Stilton-kaas' wordt al sinds de 17<sup>e</sup> eeuw gemaakt in de regio's Derbyshire, Leicestershire en Nottinghamshire. Het nabij gelegen Stilton lag toen op een belangrijke doorgaande route tussen Londen en Schotland. Daar was een herbergier die de kaas verkocht aan haar gasten en reizigers. Dit deed hij zo succesvol dat de kaas wijdverbreid bekend werd als die kaas uit Stilton. Vele jaren later is de oorsprong benaming aangevraagd met de naam Stilton als aanduiding.

Tegenwoordig wordt de kaas volgens de vastgelegde traditionele methoden gemaakt door slechts zes kaasmakerijen. De productie begint met koemelk, waaraan de schimmel *Penicillium roqueforti* wordt toegevoegd. Hiervoor worden speciale naalden gebruikt om luchtkanalen in de kaas te creëren, zodat de schimmel zich goed kan ontwikkelen. De rijping duurt ongeveer zes maanden, waarin de kaas zijn romige en rijke smaak krijgt.

Stilton wordt vaak gecombineerd met een glas port, vooral rond Kerstmis. Een bijzonder gebruik is om een fles port ondersteboven in een hele Stilton te plaatsen, zodat de smaken van de kaas en de port zich mengen voor een unieke smaaksensatie. Qua wijn tippen wij een lichte zoete mousserende wijn of een Gewurztraminer uit de Elzas. Voor bier zeggen wij een volle stevige quadrupel, porter of stout.

*Ingrediënten: gepasteuriseerde koemelk (bevat melk, lactose), stremsel, zout, melkzuurfermenten, blauwschimmel. Energie: 1698 kJ/ 410 kcal, Per 100g; Vet totaal: 35 g, waarvan verzadigd vet: 23 g, Koolhydraten totaal: 0,1 g, waarvan suikers: 0,1 g, Eiwit totaal: 23,7 g, Zout: 0,8 g. korst niet eetbaar.*

## Tomme chataigne gourgandine (Tomme kaas)

Deze tomme Chataigne Gourgandine is een bijzondere kaas met een unieke smaak. De kaas is van binnen lichtgeel en heeft een stevige structuur die toch smeug is. Dit zorgt voor een aangename bite. Wat deze kaas echt onderscheidt, is de subtiele smaak van kastanje. De zoetige tonen vullen de romige basis van de koemelk prachtig aan. De combinatie van de zachte zoetheid van de melk en de aardse smaak van kastanje zorgt voor een rijke, bijna nostalgische ervaring. Een smaak die nog lang blijft hangen.

De Chataigne Gourgandine vindt zijn oorsprong in de pittoreske regio Ardèche, waar de kastanje een belangrijke rol speelt in het landschap en de lokale cultuur. Deze kaas wordt gemaakt van verse koemelk in de kleine zuivelfabriek van de familie Beaudé. De kastanjes die in deze regio groeien, worden op traditionele wijze verwerkt, waardoor hun natuurlijke zoetheid tot zijn recht komt. In de oudheid werden kastanjes door de Grieken al geroemd als de "eikels van Zeus" en door de eeuwen heen is hun culinaire waarde alleen maar toegenomen.

De familie Beaudé staat bekend om haar vakmanschap en toewijding aan het kaasmaken. Philippe Beaudé, de huidige meesterkaasmaker, heeft dit ambacht geperfectioneerd en zet de traditie voort die al in 1919 door zijn grootvader werd gestart. Tegenwoordig, ruim 100 jaar later, blijft de familie Beaudé innoveren en nieuwe kazen ontwikkelen, waarbij Chataigne Gourgandine een prachtig voorbeeld is van hun expertise en liefde voor het vak.

Drink hierbij een witte Meursault uit de Bourgogne, vol en rijk van smaak. Ben je meer van rode wijn pak dan een Sancerre. Voor bier tippen wij een herfstbok met rijke zachtzoete smaak.

*Ingrediënten: gepasteuriseerde koemelk (bevat melk, lactose), zout, stremsel, melkzuurfermenten, kastanje. Energie: 1510 kJ/ 364 kcal, Per 100g; Vet totaal: 30,2 g, waarvan verzadigd vet: 19,5 g, Koolhydraten totaal: 0 g, waarvan suikers: 0 g, Eiwit totaal: 23,4 g, Zout: 1,6 g. korst niet eetbaar.*

