

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 (of twee) van tevoren uit de koelkast;
- De kaas is volrijp en prima op smaak en dat blijft ie tot zeker een week na ontvangst;
- De officiële 'tenminste houdbaar tot'-datum is 7 dagen na ontvangst of staat op de verpakking van de kaas zelf.



Gruyère Suisse grotte (harde bergkaas)

Gruyère is een stevige, harde kaas met een verfijnde smaak. Deze Gruyère rijpt minimaal twaalf maanden in een natuurlijke grot en heeft daardoor een rustieke en diepe smaak. De korst is natuurlijk en subtiel droog, terwijl de binnenkant een stevige, lichtgele textuur heeft met kleine kristallen. De smaak is intens en gelaagd, met diepe tonen van noten en hout, aangevuld door een vleugje romigheid.

De oorsprong van Gruyère ligt in het middeleeuwse Zwitserse dorp Gruyères, in het kanton Fribourg. Hier, omringd door de Alpen, houden boeren al eeuwenlang hun kuddes op de hooggelegen weiden. De koeien grazen op vers gras in de zomer en krijgen hooi in de winter, wat resulteert in hoogwaardige melk die essentieel is voor het maken van Gruyère. Voor een wiel van 35 kilo is maar liefst 400 liter rauwe melk nodig. Tijdens het productieproces wordt het stremsel voorzichtig verwarmd, gesneden en geperst, waarna de kaaswielen langzaam rijpen in natuurlijke grotten. Hier worden ze regelmatig gedraaid en ingewreven met zout water, wat bijdraagt aan de ontwikkeling van hun unieke smaak. Als wijntip geven we mee een droge witte wijn zoals Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Gris of een Pinot Noir uit de Bourgogne. Voor een goede passend bier kan je een bok of stoutbier nemen.

Ingrediënten: rauwe koemelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1720 kJ/ 414 kcal, Per 100g; vet totaal: 33 g, waarvan verzadigd vet: 20 g, koolhydraten totaal: 1,4 g, waarvan suikers: 0,4 g, eiwit totaal: 27 g, zout: 2,0 g, sodium 0,55g, korst niet eetbaar.

Saint Sauveur des Basques (zachte gewassenkorstkaas)

Saint Sauveur des Basques is een verrassende schapenkaas die de zintuigen prikkelt met zijn unieke smaak. Deze zachte kaas heeft een lichtgele pasta, die bijna vloeibare wordt na langere rijping. De korst is roodachtig en iets kleverig door de wassing met pekels. De smaak is verfijnd en zoet, met tonen van walnoot, hooi, gekookte groenten en een vleugje lanoline (ofwel wolvet), wat een herkenbare schapensmaak geeft. De geur mag dan sterk zijn, maar de smaak blijft mild en zacht.



Deze kaas wordt geproduceerd door Fromagerie Agour, een gerenommeerd zuivelbedrijf in de Franse Pyreneeën. Hier, in het hart van Baskenland, gebruiken ze de melk van Manech-schapen, een lokaal ras dat vrij graast in de weelderige natuur van de bergen. De kaas rijpt vier weken, waarbij de korst wordt gewassen. Deze traditionele techniek geeft de kaas zijn kenmerkende kleverige textuur en rijke smaak.

De naam Saint Sauveur des Basques verwijst naar een Romaanse kapel die boven de kaasmakerij uittorent. Wij tippen bij deze kaas een witte wijn bijvoorbeeld Sauvignon blanc of Chenin blanc. Qua bier zou je er een IPA bij kunnen nemen. De fruitige en hoppige smaken combineren goed met de karakteristieken van de schapenkaas.

Ingrediënten: gepasteuriseerde schapenmelk (bevat melk, lactose), zout, fermenten, stremsel. Energie: 1376 kJ/ 329 kcal, Per 100g; vet totaal: 28 g, waarvan verzadigd vet: 21 g, koolhydraten totaal: 1,2 g, waarvan suikers: 0,5 g, eiwit totaal: 18 g, zout: 1,1 g, korst eetbaar.

Tomme Bauges AOC (harde kaas)



De Tomme des Bauges is een rustieke kaas die direct de aandacht trekt met zijn dikke, natuurlijke korst, die varieert van grijs tot lichtbruin. Binnenin is het lichtgele pâte stevig maar toch soepel. De smaak is rijk en gevarieerd: melkachtig in de jongere stadia, maar naarmate de kaas rijpt, ontwikkelen zich subtiele tonen van noten, kruiden en een vleugje bosgrond. De textuur biedt een delicate balans tussen stevigheid en romigheid, wat zorgt voor een volle, bevredigende ervaring in elke hap.

Deze kaas wordt met zorg gemaakt van volle melk in het Bauges-massief, een schilderachtig berggebied in de Franse Alpen. De melk, afkomstig van koeien die grazen op de kalkrijke weiden van het gebergte, wordt traditioneel bereid. Na het stremmen wordt de wrongel gesneden, geroerd, en verwarmd, waarna hij in mallen wordt geperst. Vervolgens ondergaat de kaas een rijping van minimaal vijf weken in vochtige kelders. Hier wordt hij regelmatig gedraaid en gewreven, wat de ontwikkeling van zijn unieke korst en rijke smaak bevordert.

De naam "Tomme" stamt af van het Savoie-dialect, waarin "Toma" verwijst naar kaas die in bergweiden wordt gemaakt. Ooit was Tomme des Bauges een eenvoudige huisgemaakte kaas, bedoeld voor eigen consumptie of als betaalmiddel. Door de eeuwen heen evolueerde de productie, en vandaag de dag is deze kaas de enige "Tomme" in Frankrijk met een AOC bescherming. Dit label garandeert dat de kaas uitsluitend in het Baugesmassief wordt geproduceerd, met respect voor eeuwenoude tradities.

Drink bij deze kaas een elegante rode wijn, bijvoorbeeld Pinot Noir, Hautes Côtes de Beaune. Of Mondeuse. Wat betreft bier kan je een wat zoetere blond bier nemen.

Ingrediënten: rauwe koemelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1619 kJ/ 387 kcal, Per 100g: vet totaal: 31 g, waarvan verzadigd vet: 19 g, koolhydraten totaal: 0,9 g, waarvan suikers: 0,5 g, eiwit totaal: 26 g, zout: 1,1 g. korst niet eetbaar.

Blu di Bufala (blauwaderkaas)

De Blu di Bufala komt recht uit Lombardije, Italië. De kaas wordt gemaakt door Casaificio Quattro Portoni (of te wel Kaasmakerij de Vier Deuren), een kaasmakerij gevestigd in het noorden net onder Bergamo. Blu di Bufala is een blauwader-kaas met een droge enigszins gerimpelde korst en een iets kruimige binnen-structuur. De smaak heeft een licht melkachtige toon en is uitgesproken intens door de zoetheid van buffelmelk in combinatie met de scherpe blauwader.



Buffelmelk heeft een hoger vetpercentage dan melk van koe. Ook het eiwit- en calciumgehalte zijn hoger. Dit samen maakt deze melk romig en voedzaam. Tegelijk werkt dit subliem door in de smaak.

Vijftig jaar geleden, in 1968, is Renato Gritti, de vader van de huidige eigenaren Bruno en Alfio, gestart met het boerenbedrijf. In 1982 namen Alfio, afgestudeerd in de diergeneeskunde en door Bruno, de boerderij over van hun vader. En in 2001 kwamen de eerste Mediterrane Buffels. En vanaf 2005 wordt op de boerderij kaas gemaakt van melk van eigen buffels. Buffels die grazen op de omliggende landerijen. De filosofie van het bedrijf is terug naar de traditie met aandacht voor de historie. Ze zetten in op compleet, goed, gezond en echt eten. Bruno en Alfio doen dit op hun buffelboerderij op twee manieren. Eén: door het combineren van oude Lombardische tradities in de productie van kazen. En twee: tegelijk ook innoveren en streven naar hoogwaardige producten. Dit is helemaal in lijn met de gedachte achter Pluk de Kaas, waarbij wij zoeken naar echte en eerlijke kazen met aandacht voor traditie, ambacht en vernieuwing.

Ingrediënten: gepasteuriseerde buffelmelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1603 kJ/ 387 kcal, Per 100g: vet totaal: 35 g, waarvan verzadigd vet: 27 g, koolhydraten totaal: 1,0 g, waarvan suikers: 0,4 g, eiwit totaal: 18 g, zout: 1,4 g, sodium 0,55g. korst niet eetbaar.