

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.



Altesse (gewassen roodkorst)

Altesse is een smeuïge roodflorakaas. De kaas heeft een karakteristieke oranje tot lichtroze korst, die ontstaat doordat hij tijdens de rijping regelmatig wordt gewassen. Binnenin is hij zacht en ivoorwit, met een licht elastische textuur en soms kleine gaatjes. De smaak is romig en mild, met een licht pittige ondertoon en een subtiele zuurgraad die prettig blijft hangen in de mond. Hij ligt goed op de tong en geeft een vol, zuivelachtig gevoel zonder scherp te worden.

Door de gewassen korst ontwikkelt de kaas tijdens het rijpen zijn kenmerkende aroma's. De combinatie van zachtheid en karakter maakt deze kaas geschikt voor zowel beginnende als ervaren kaasliefhebbers. Altesse komt uit de Vogezes, een bergachtig gebied in het noordoosten van Frankrijk, dicht bij de grens met Duitsland. Een regio met een rijke kaastraditie, waar boeren en ambachtelijke kaasmakers al eeuwenlang werken met lokale melk van hoge kwaliteit. De naam 'Altesse' betekent letterlijk 'hoogheid' – een knipoog naar het koninklijke karakter van deze elegante kaas. Deze kaas is een echte allemansvriend op een kaasplank, maar doet het ook uitstekend in warme gerechten of simpelweg met een stuk rustiek brood. Een glas witte Elzasser wijn erbij, en je haalt in één hap de Franse bergen naar je bord.

Ingrediënten gepasteuriseerde koemelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1.366 kJ/ 329 kcal, per 100g; vet totaal: 27g, waarvan verzadigd vet: 19g, koolhydraten totaal: 1g, waarvan suikers: 1g, eiwit totaal: 20g, zout: 1,5g. Korst eetbaar.

Cantal AOP (harde koekaas)

Cantal AOP, ook wel Fourme de Cantal genoemd, is een kaas gemaakt van rauwe koemelk. Kaas uit, hoe kan het anders, het departement Cantal in de regio Auvergne-Rhône-Alpes. Sinds 1956 heeft een kaas het keurmerk Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en sinds 1996 is de kaas een Appellation d'Origine Protégée (AOP).



Cantal wordt zowel ambachtelijk op boerderijen gemaakt als in kleine kaasmakerijen. De kaas wordt gemaakt in grote cilindervormen met twee formaten. De grote kazen wegen ongeveer 40 kg en kleine ongeveer 10 kg. De korst van de kaas is droog en varieert in kleur afhankelijk van de rijpingstijd. Bij de jonge kaas is de korst grijswit. Hoe ouder de kaas wordt hoe donkerder de kleur tot aan goudbruin en bezaaid met okerkleurige spikkels. Van binnen is de kaas ivoorkleurig tot donkergeel. En dan de smaak. Deze is zacht delicaat en iets zurig. Naar mate de kaas langer licht komen de fruit- en noottonen naar boven.

Cantal werd gemaakt van de melk van grote kuddes die van mei tot oktober op de bergweiden van de Monts du Cantal graasden. De grote hoeveelheid melk die werd geproduceerd, maakte het mogelijk grote kazen te produceren. Deze kazen werden opgeslagen in 'burons' een soort stenen constructies in de bergen die ook als woningen dienden. Drink hier een stevige rode wijn bij of een donker amberkleurig bier.

Ingrediënten Rauwe koemelk (bevat melk, lactose), zout, calcium, zuursel, stremsel. Energie: 1.524 kJ/ 367 kcal, per 100g; vet totaal: 29,0 g, waarvan verzadigd vet: 20,6 g, koolhydraten totaal: 0,5 g, waarvan suikers: 0,5 g, eiwit totaal: 26,0 g, zout: 2 g. Korst niet eetbaar.



Basquitou brebis (harde schapenkaas)

Basquitou Brebis is een elegante schapenkaas met een compacte, halfzachte textuur en een lichtgele, romige binnenkant. De ronde kaas weegt zo'n halve kilo en heeft een natuurlijke, eetbare korst die ontstaat tijdens het rijpen. De structuur is stevig maar smeuijg, waardoor de kaas mooi snijdt en zacht wegschmelt op de tong. In smaak is hij mild maar aromatisch: zuiver en rond, met subtiele nootachtige tonen en een vleugje zout die mooi in balans is. Het mondgevoel is romig en licht elastisch.

De kaas wordt al sinds lange tijd gemaakt in de uitgestrekte groene valleien van Baskenland, langs de historische pelgrimsroute naar het Forêt d'Iraty. Hier begonnen in de jaren '70 lokale herders en boeren die zich wilden inzetten voor een toekomst in hun eigen regio met het maken van kaas. Op initiatief van Jean Etxeleku ontstond de kaasmakerij Maison AGOUR Etxea. Vandaag de dag zet zijn zoon Peio het bedrijf voort. Basquitou Brebis is daarmee niet alleen een smaakvolle kaas, maar ook een verhaal van gemeenschap, traditie en vakmanschap. Heerlijk als onderdeel van een kaasplank, in een salade, of met een scheutje honing als dessert.

De kaas wordt drie maanden gerijpt in de vochtige, koele kelders van producent Onetik, gelegen aan de voet van de Franse Pyreneeën, dicht bij de Spaanse grens. De regio staat bekend om zijn rijke traditie in het maken van schapenkaas. Met een vetgehalte in droge stof van 57% levert de kaas een volle, zachte smaak zonder zwaar te worden. Drink bij deze kaas een rode wijn met wat meer complexiteit en robuustheid, bijvoorbeeld Syrah of Cabernet Sauvignon.

Ingrediënten gepasteuriseerde schapenmelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1.683 kJ/ 406 kcal, per 100g; vet totaal: 35g, waarvan verzadigd vet: 23,1g, koolhydraten totaal: 1,8g, waarvan suikers: 0,5g, eiwit totaal: 20,8g, zout: 2g. Korst niet eetbaar.

Bleu d'Auvergne (blauwader)

Bleu d'Auvergne is een karaktervolle blauwschimmelkaas met een opvallende verschijning. De ronde kaas is ivoorwit met blauwgroene aders die zich subtiel door de kaas slingeren. De korst is dun en iets vochtig. De binnenkant heeft een romige, licht korrelige structuur. Qua smaak is deze kaas verrassend mild voor een blauwschimmel: vol, boterachtig en licht zilt, met een zachte pittigheid die langzaam op de tong blijft hangen. Hierdoor is hij toegankelijker dan veel andere blauwaders en kan hij zowel door beginnende als door doorgewinterde kaasliefhebbers worden gewaardeerd.



De oorsprong van deze kaas ligt in de ruige, groene streek Auvergne in Zuid-Centraal Frankrijk. Hier ontwikkelde kaasmaker Antoine Roussel rond 1855 de eerste Bleu d'Auvergne. Hij ontdekte per toeval dat blauwschimmel op de kaas voor een aangename smaak zorgde. Na veel experimenten vond hij de perfecte methode: het gebruik van beschimmeld roggebrood en het doorprikken van de kaas met naalden om zuurstof toe te voegen. Zo ontstonden de kenmerkende aders van schimmel, en groeide zijn methode al snel uit tot de standaard in de regio.

Tegenwoordig wordt de kaas grotendeels geproduceerd in moderne zuivelfabrieken, waarbij mechanische naalden zorgen voor een gelijkmatige beluchting. De melk wordt verrijkt met *Penicillium roqueforti* of het mildere *Penicillium glaucum*, afhankelijk van het gewenste smaakprofiel. Na het vormen, zouten en prikken rijpt de kaas ongeveer vier weken in koele, vochtige kelders, waar hij zijn zachte textuur en volle smaak ontwikkelt.

Bleu d'Auvergne is veelzijdig en is een uitstekend dessertkaasje, geserveerd met zoete wijnen of donkere bieren, maar komt ook goed tot zijn recht in warme gerechten. Hij smelt mooi in sauzen, geeft pit aan pasta's en verrijkt salades en dressings met zijn unieke karakter.

Ingrediënten gepasteuriseerde koemelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel, penicillium roqueforti. Energie: 1.410 kJ/ 340 kcal, per 100g; vet totaal: 28g, waarvan verzadigd vet: 20g, koolhydraten totaal: 1,0g, waarvan suikers: 0,5, eiwit totaal: 21g, zout: 2,6g. Korst eetbaar.