

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.



Le Montagnard (zacht romige gewassenkorst)

Le Montagnard des Vosges is een gewassenkorstkaas vol karakter. Le Montagnard heeft een mooie goudgele tot licht oranje korst, die tijdens de rijping intenser van kleur wordt. Onder deze korst schuilt een zachte, romige kaasmassa met een licht okerkleurige tint. De smaak is net als brie vol, maar nog duidelijker aanwezig, met aardse tonen en een milde kruidigheid, maar blijft tegelijk rond en aangenaam zonder de echt scherpe randjes van camembert.

De kaas wordt gemaakt in het bergachtige gebied van de Vogezen, vlak bij de Zwitserse grens. De melk is afkomstig van koeien die grazen op hoogtes boven de 600 meter, waar frisse berglucht, wilde kruiden en rijke grassen het landschap bepalen. Minstens zeventig procent van hun voeding komt uit deze bergweiden, wat de melk een subtiele smaak van bergkruiden meegeeft. De Montagnard des Vosges draagt het kwaliteitslabel Vosges Terroir en weerspiegelt daarmee het groene, soms nog wilde landschap van zijn streek. Le Montagnard wordt geproduceerd in de meer dan 100 jaar oude kaasmakerij in het dorp Le Tholy, door Fromagerie Bongrain Gérard. Top is deze kaas in combinatie met een glas Pinot Gris of Chardonnay zo komen de romige structuur en aardse smaken prachtig tot hun recht. Als je meer van het bier bent neemt dan eens een lichte Ipa, dat zal je verrassen.

Ingrediënten: Gepasteuriseerde koemelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1.379 kJ/ 333 kcal, per 100g; vet totaal: 29g, waarvan verzadigd vet: 21g, koolhydraten totaal: 0,5g, waarvan suikers: 0,5g, eiwit totaal: 18g, zout: 1,1g. Korst eetbaar.

Echourgnac noix (half harde abdijs kaas met notenlikeur)

Echourgnac Noix is een halfharde abdijs kaas. Een kaas met een rond, soepel en romig zuivel. De bruine lichtoranje korst heeft een linnenstructuur van de doeken waarin de kaas rijpt. De korst is licht vochtig en veert zacht terug als je hem aanraakt. Het zuivel is strogeel en heerlijk smeuijg. De smaak is zacht en evenwichtig, licht zoet met een subtiele houtachtige en rokerige tonen. En uitiem is de lichte walnootsmaak doordat de kaas is gewassen in een walnotenlikeur.



Echourgnac wordt gemaakt door de nonnen van het klooster Abdij Notra-Dame de Bonne Espérance in Echourgnac in de Franse Dordogne. Oorspronkelijk was dit een trappistenklooster, in 1868 gesticht, waar monniken baden en kaas maakten. In 1910 verlieten de monniken de abdij. Een kleine 15 jaar later namen cisterciënzerzusters het klooster over. Zij pakten al snel het kaasmaken weer op, gebruikmakend van de recepten van de monniken. En tot op de dag van vandaag doen zij dit in samenwerking met lokale melkboeren.

Vraag bij je slijter om een stevige rode wijn om te combineren, bijvoorbeeld een Cabernet Sauvignon. Malbec, Zinfandel of Shiraz. Qua bier tippen wij hier een krachtig iets zoetig blond bier.

Ingrediënten: Gepasteuriseerde koemelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1.401 kJ/ 338 kcal, per 100g; vet totaal: 28g, waarvan verzadigd vet: 19g, koolhydraten totaal: 0,5g, waarvan suikers: 0g, eiwit totaal: 21g, zout: 1,4g. Korst eetbaar.



Asiago DOP Stravecchio (harde gerijpte Italiaanse bergkaas)

Asiago DOP Stravecchio is een hard gerijpte kaas met een compacte, stevige licht korrelige structuur en een strogeel zuivel. De kaas heeft van binnen hier en daar kleine gaatjes en tijdens het snijden brokkelt ie licht. De smaak is intens en vol, met duidelijke nootachtige tonen, hints van amandel, brood en een lichte fruitigheid. Ondanks zijn lange rijping blijft de kaas elegant en toegankelijk, met een aangename scherpte die niet overheerst maar juist diepgang geeft.

De Asiago Stravecchio rijpt minimaal 300 dagen. Bij deze Asiago is de rijping nog eens verlengd tot 15 maanden gerijpt en heeft daardoor flink meer pit. Slow food is het thema voor deze kaas. Asiago moet je echt langzaam eten. Kauw langzaam en de smaak zal zich openbaren in de mond. Eerst de stevige romige textuur, dan de pit uit de lange rijping en vervolgens een nasmaak met fruit en noot.

De kaas wordt geproduceerd door Latteria Villa, een ambachtelijke zuivelfabriek in het hart van het Asiago-gebied in Noord-Italië. De melk is afkomstig van koeien die grazen op de weiden van het Asiagoplateau en omliggende regio's, waar het milde klimaat, de frisse berglucht en de rijke grassen zorgen voor melk van hoge kwaliteit. Deze natuurlijke omstandigheden zijn van grote invloed op het smaakprofiel van de kaas en geven hem zijn typische aromatische rijkdom. Asiago DOP draagt de beschermde oorsprongsbenaming (DOP), wat garandeert dat hij volgens traditionele methoden en strenge productieregels wordt gemaakt. Alleen kazen die zijn geproduceerd in de provincies Vicenza, Trento en delen van Padova en Treviso mogen deze naam dragen.

Tip bij deze kaas, ga voor een volle witte wijn zoals bourgogne of juist een kruidige rode wijn zoals Grenache, Syrah of Italiaanse Chianti. Que bier hinten wij op een vol bruin bier met tonen van caramel.

Ingrediënten: Rauwe koemelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1.498 kJ/ 358 kcal, per 100g; vet totaal: 29,0g, waarvan verzadigd vet: 20,0g, koolhydraten totaal: 1,0g, waarvan suikers: 1,0g, eiwit totaal: 23,0g, zout: 1,3g. Korst niet eetbaar.

Bleu de Gex AOP (blauwaderkaas)

Bleu de Gex is een romige halfzachte blauw geaderde kaas uit de Haut Jura. De kaas wordt ook wel Bleu de Septmoncel of Bleu du Haut-Jura genoemd. Sinds 2012 heeft de kaas een AOP keurmerk en behoort deze tot de topkazen van Frankrijk. De kaas wordt gemaakt van de melk van de koeien, van het ras Montbéliard.



De koeien grazen in de hoge weiden van de Jura. De grote diversiteit van het gras daar geeft de melk en dus ook de kaas een typisch eigen smaak van vers gras, veel kruiden, tonen van noot en uiteindelijk met de pit van de blauwe schimmel. De korst is stevig. Het binnen-zuivel is ivorekleurig met veel kleine blauwgroene aders en iets korrelig.

Vroeger werd de Bleu de Gex gemaakt in de berghutten hoog in de bergen. Daar waar de koeien grazen. Tegenwoordig brengen de boeren twee maal per week de melk naar beneden naar de kaasfabriekjes in het dal. De wrongel wordt in vormen gegoten met in reliëf het woord 'GEX', zo ontstaat een afdruk van de naam in de korst. Tijdens de affinage of rijping wordt met een spuit lucht in de zuivel gebracht, zodat de schimmel inwendig kan gedijen. Tijdens de rijping van ongeveer een maand worden de kazen op natuurlijke wijze in de kelders gedroogd en gerijpt bij een luchtvochtigheid van 80%.

Volgens de overlevering was de Bleu de Gex de favoriete kaas van Keizer Karel V, als graaf van Bourgondië de toenmalige heer van de streek. Dit was rond 1500. De echte oorsprong gaat nog verder terug. Al in de 13e eeuw werd de kaas door de monniken van de benedictijner abdij van Saint Claude gemaakt.

Ingrediënten: Rauwe koemelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1.498 kJ/ 358 kcal, per 100g; vet totaal: 29,0g, waarvan verzadigd vet: 20,0g, koolhydraten totaal: 1,0g, waarvan suikers: 1,0g, eiwit totaal: 23,0g, zout: 1,3g. Korst eetbaar.