

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.



Cravanzina (zachte witflorakaas)

De Cravanzina is een zachte, ronde kaas met een licht-strogele kleur en een dunne, witte korst. Een fluweelzacht kaas dat gemaakt wordt in het culinaire hart van Italië, de Piemonte. Als je de kaas aansnijdt, vloeit het romige hart langzaam uit. Een goed teken van jonge rijping met een rijke samenstelling. De smaak is mild en lichtromig, met subtiele tonen van champignons en noten.

De geur van Cravanzina neemt je mee naar de heuvels van de Alta Langa in Piemonte en het zonovergoten landschap. Je ruikt bijna het gedroogd gras en de nog warme melk. Alsof je midden op de boerderij bent en even tussen de koeien en schapen staat. De Cravanzina wordt ambachtelijk gemaakt door Caseificio dell'Alta Langa, een kaasmakerij die bekendstaat om haar vakmanschap en het gebruik van verschillende soorten melk. Voor deze kaas wordt gepasteuriseerde koe- en schapenmelk gebruikt, aangevuld met een scheut room voor extra zachtheid.

De kaas behoort tot de 'Paglia-familie'. Dat betekent dat hij rijpt op stromatten, een traditionele methode die bijdraagt aan het karakteristieke aroma en de romige smaak. Cravanzina is genoemd naar het gelijknamige dorp in de Piemonte. Echt een aanrader voor iedereen die houdt van zachte, ambachtelijke kazen die niet alleen de smaakpapillen, maar ook de verbeelding prikkelen.

Drink bij deze kaas een witte wijn, bijvoorbeeld een uit de Loire, een Sauvignon-blanc of Chenin-blanc. Qua bier adviseren we een hoppige lpa te nemen. Dat past verrassend goed bij een zacht subtiel wit kaasje zoals deze.

Ingrediënten: gepasteuriseerde koe- en schapenmelk (bevat melk), zout, stremsel. Energie: 1358 kJ/ 328 kcal, Per 100g; Vet totaal: 28g, waarvan verzadigd vet: 23g, Koolhydraten totaal: 1,7g, waarvan suikers: 1,3g, Eiwit totaal: 17 g, Zout: 1,0g. Korst eetbaar.

Tome du Lomont (harde tomme-kaas)

De Tome du Lomont is een tomme-achtige kaas en wordt gemaakt in de Jura. De naam verwijst naar het Lomont-massief in deze regio. De smaak is vol romig en heeft wat van een kruidige bergkaas. Het unieke van deze kaas is het traditionele rijpingsproces waarbij de kaas wordt ingewreven met witte wijn en kruiden.



Hierdoor ontwikkelt zich een uitgesproken unieke smaak. De kaas is vier maanden gerijpt en is daarmee iets belegen. De smaak is stevig geworden maar nog steeds zacht en vol room. Drink bij deze kaas een witte wijn uit de Jura of de nabijgelegen Savoie of Bourgogne. Wat betreft bier tippen wij een goed wit biertje, bijvoorbeeld Hoegaarden of Blanche de Namur.

Ingrediënten: rauwe koemelk (bevat melk), zout, stremsel, witte wijn, kruiden, paprika, peper. Energie: 1680 kJ/ 405 kcal, Per 100g; Vet totaal: 33 g, waarvan verzadigd vet: 23 g, Koolhydraten totaal: 1,0 g, waarvan suikers: 1,0 g, Eiwit totaal: 26 g, Zout: 1,5g. Korst eetbaar



Remeker Pril (harde Goudse natuurkorstkaas)

Remeker is een bijzondere parel in het landschap van Nederlandse harde kaas. De kaas wordt gemaakt op boerderij De Groote Voort in de Gelderse Vallei, waar de familie van der Voort sinds generaties met hart en ziel werkt aan de melk- en kaasmakerij. Dit is de Remeker Pril, 2 tot 3 maanden gerijpt. Dat maakt het een jong belegen tot belegen kaas. Eentje met iets meer pit dan een jonge kaas. Toch behoudt deze kaas door de natuurkorst een fluweelzachte structuur, met heel veel botertonen.

Op de grasklaverweiden van de boerderij grazen hun gehoornde Jersey-koeien, die een rijkere melk geven dankzij hun eigen karakter en het natuurlijke beheer. Van deze melk maken de kaasmaker en het team op ambachtelijke wijze de kaas. Opvallend: de melk wordt niet afgeroomd, de korst is een natuurlijke natuurkorst en door het natuurlijke productieproces kunnen kleine kleurvariaties optreden in de binnenkant van de kaas: een iets intensere goudgele tint door het hoge caroteengehalte van de Jerseymelk.

Het verhaal begint al eeuwen geleden op de boerderij. De familie van der Voort boert op deze locatie sinds de 17e eeuw. Meer recent in 1985 werd het kaasmaken op basis van Jersey-melk gestart. De boerderij is biologisch gecertificeerd, de koeien houden hun hoorns, er wordt gewerkt zonder antibiotica. De voeding van de dieren bestaat uit gras, klaver en kruidenrijk voer, geen maïs of soja.

De boeren en kaasmakers op De Groote Voort zien het beheer van bodem, koeien en grasland als één geheel. De bodem levert het gras, klaver en kruiden dat de koeien eten, de koeien leveren de melk, en de melk levert de kaas — in één doorgaande lijn. De rijpingsruimte van de kaas is speciaal ontworpen: gebouwd met natuurlijke materialen en met onder de kaastellingen kelders die in contact staan met kwelwater uit de Vallei, zodat een vochtig microklimaat ontstaat waarin de korst zich op natuurlijke wijze ontwikkelt. Drink bij deze kaas een fruitige rode zoals merlot, chianti of rioja. Wat betreft bier past een goed glas Triple het best.

Ingrediënten rauwe koemelk (bevat melk), zout, stremsel. Energie: 1271 kJ/ 306 kcal, Per 100g; Vet totaal: 21,7 g, waarvan verzadigd vet: 21,7 g, Koolhydraten totaal: 0,1 g, waarvan suikers: 0,1 g, Eiwit totaal: 25,0 g, Zout: 1,6g. Korst eetbaar.

Blu di Bufala Muscat (blauwaderkaas)

Blu di Bufala di Muscat is een bijzondere blauwe kaas met een opvallend uiterlijk en echt een onvergetelijke smaak. De kaas heeft rechthoekige vorm met een grijsachtige korst. Die korst is licht vochtig doordat deze is ingewreven met most van de Muscatdruif. In de fijne groeven aan de onderkant zie je nog subtiele sporen van de druivenmost. Van binnen heeft de kaas een delicate, licht crèmekleurige pasta, dooraderd met blauwschimmel. De structuur varieert van zacht en romig tot iets kruimeliger, afhankelijk van de rijping. De smaak is intens en hartig wat je gewend bent van blauwe kaas. Door de druivenmost is de pasta iets vetter geworden en krijgt de smaak zoetige tonen van gedroogd fruit mee. Zo is Blu di Bufala di Muscat een bijzondere blauwe kaas. Pittig zoals gewoon, met een fruitig zoete toon.



De kaas wordt gemaakt door de gerenommeerde Quattro Portoni-boerderij, een ambachtelijke kaasmakerij in Lombardije, Italië, gespecialiseerd in kazen van buffelmelk. De broers Gritti, die het bedrijf leiden, staan bekend om hun innovatieve benadering van traditionele Italiaanse kaaskunst. De unieke samenwerking tussen wijnmaker en kaasmaker heeft wereldwijd erkenning gekregen. In 2019 werd Blu di Bufala di Muscat bekroond met de Super Gold-medaille bij de World Cheese Awards.

Drink bij deze kaas een rode wijn maar pas op en pak een wat mildere met wat minder tannine. uit de Jura of de nabijgelegen Savoie of Bourgogne. Wat betreft bier tippen wij een goed wit biertje, bijvoorbeeld Hoegaarden of Blanche de Namur.

Ingrediënten: gepasteuriseerde buffelmelk (bevat melk), zout, stremsel. Energie: 1603 kJ/ 387 kcal, Per 100g; Vet totaal: 35g, waarvan verzadigd vet: 27g, Koolhydraten totaal: 1,0g, waarvan suikers: 0,4g, Eiwit totaal: 18g, Zout: 1,4g. Korst eetbaar.