

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 Tentation de Saint-Félicien (zachte witflorakaas, triple crème)

De Tentation de Saint-Félicien is een kleine, ronde kaas met een dunne, licht gerimpelde korst in een zachte ivoorkleur. De binnenkant is bijzonder romig en smeuïg en wordt naarmate de kaas rijpt bijna lopend. Wanneer je de kaas aansnijdt, merk je direct de fluweelzachte structuur. De smaak is vol en rijk, met zachte romige tonen en een lichte frisheid die voor balans zorgt. Dankzij de toevoeging van extra room heeft deze kaas een intens en smeltend mondgevoel dat lekker blijft hangen.

De kaas wordt gemaakt van koemelk en volgens een traditionele werkwijze. Een belangrijk onderdeel in het proces is het met de hand scheppen van de wrongel. De kaasmakers brengen de wrongel voorzichtig over in kleine vormpjes, de zogenoemde faisselles. Door deze ambachtelijke stap blijft de structuur luchtig en romig. Daarna rijpt de kaas negen tot veertien dagen in speciale rijpingskamers, waar hij zijn volle aroma en smeuïge textuur ontwikkelt.

Voor de productie wordt melk gebruikt van boerderijen uit de directe omgeving, in de departementen Drôme en Isère. Een van die melkveehouders is Philippe, die samen met zijn neef Clément een boerderij runt in La Sure-en-Chartreuse, midden in het Regionaal Natuurpark Chartreuse. Op hun bedrijf verzorgen zij ongeveer 70 Montbéliarde-koeien. Een wijntip bij deze kaas zijn de wat lichtere fris fruitige wijnen, maar niet te zoet. Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner of Pinot Grigio. Qua bier tippen wij op een hoppige IPA, dit accentueert de room uit de kaas.

Ingrediënten gepasteuriseerde koemelk en koemelkroom (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1.397 kJ/ 334 kcal, per 100g; vet totaal: 32g, waarvan verzadigd vet: 22g, koolhydraten totaal: 1,6g, waarvan suikers: 0,5g, eiwit totaal: 10g, zout: 1,2g. Korst eetbaar.

Bleu de brebis de Basque (harde blauwaderkaas)

Heerlijke, licht pikante en kruidige blauw geaderde schapenkaas uit Frans Baskenland. De kaas is licht geperst waardoor de zuivel steviger is en voller smaakt. Bleu de Brebis des Basques is een kaas gemaakt door de Berria Coöperatie in hun kaasmakerij Onetik de Macaye. De coöperatie bestaat sinds 1978 en maakt gebruik van moderne technologie om deze lekkere kaas te maken. De schapenmelk wordt verkregen van meer dan 300 boeren uit de Pyreneeën.



De kazen worden op traditionele wijze gemaakt. Eerst wordt de melk gestremd en vervolgens wordt van de gevormde wrongel kaas gemaakt. Hiervoor gebruiken ze eigen vormen. Deze worden in de kelders geplaatst (Hâloirs) en gerijpt bij een gecontroleerde temperatuur onder de 12° C. Daarna moet de 'Cellar-master-affineur' van Onetik aan het werk. Om de zeven tot tien dagen worden de kazen gekeerd, gewassen en geborsteld. Gelijktijdig controleren ze met al hun zintuigen de kwaliteit en het verouderingsproces van de kaas. Met deze speciale aandacht en zorg kunnen de kazen zich volledig ontwikkelen in complexiteit van textuur, aroma, smaak en korstvorming. Bij deze kaas hoort een Cabernet Sauvignon of Shiraz. In ieder geval een mooie stevige rode wijn. Qua bier denken wij aan een donker of dubbel bier.

Ingrediënten gepasteuriseerde schapenmelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1.557 kJ/ 376 kcal, per 100g; vet totaal: 32,2 g, waarvan verzadigd vet: 21,8 g, koolhydraten totaal: 1,0 g, waarvan suikers: 0,5 g, eiwit totaal: 20,5 g, zout: 2,5 g. Korst eetbaar.



Tomme blanche de Montsalvy (zachte witflora kaas)

Tomme Blanche de Montsalvy is een pareltje. Een kaas vergelijkbaar aan de alom bekende Brie maar dan veel meer subtiel. Montsalvy is een zachte kaas met een witte, fluweelachtige korst. De binnenkant is romig en lichtgeel van kleur en wordt zachter naarmate de kaas rijpt. Wanneer de kaas jong is, is de structuur stevig maar smeug, terwijl die bij verdere rijping vaak wat vloeier wordt. De smaak is mild en romig, met lichte boterachtige tonen en een subtiel aardse smaak afkomstig van de witschimmelkorst.

Deze kaas komt uit de streek rond Montsalvy in de Franse regio Auvergne, een gebied dat bekendstaat om zijn berglandschap en lange traditie van kaasmaken. In deze regio worden al eeuwenlang verschillende soorten kazen geproduceerd, vaak met melk van koeien die in de groene bergweiden grazen. De natuurlijke omstandigheden, zoals het klimaat en de kruidenrijke weiden, hebben invloed op de smaak van de melk en daarmee ook op de smaak van de kaas.

Tomme Blanche de Montsalvy wordt gemaakt van koemelk en behoort tot de familie van de zogenaamde tomme-kazen. De naam "tomme" wordt in Frankrijk vaak gebruikt voor traditionele, ambachtelijke kazen uit berggebieden. Het woord "blanche" verwijst natuurlijk naar de witte schimmelkorst. Deze korst beschermt de kaas en zorgt er tegelijk voor dat de binnenkant zacht en romig blijft. Dankzij deze combinatie van traditionele bereiding en rijping ontstaat een toegankelijke kaas met een milde maar karaktervolle smaak. Zachte subtiele witte kaas gaat goed samen met lichtere wijnen met iets hogere zuren of fruitige tonen denk aan Chardonnay, Sauvignon Blanc of Pinot Noir of Grigio. Wat bier betreft tippen wij een zachte volle witbier.

Ingrediënten gepasteuriseerde koemelk (bevat melk, lactose), zout, stremmingsenzym, calciumchloride, melkzuurbacteriën, penicilium. Energie: 1.311 kJ/ 393 kcal, per 100g; vet totaal: 26g, waarvan verzadigd vet: 18g, koolhydraten totaal: 1,5g, waarvan suikers: 0,5g, eiwit totaal: 19g, zout: 1,3g. Korst eetbaar.

Brouère (harde bergkaas)

Brouère is een overheerlijke bergkaas uit Lotharingen die opvalt door zijn formaat en karakter. De kaas wordt gemaakt in grote wielen van 40 centimeter doorsnee en 12 kilo. De korst heeft een warmbruine kleur en voelt stevig en licht ruw aan. Binnenin schuilt een soepele, compacte kaasmassa met een ivoor- tot strogele tint. Brouère des Vosges is romig en licht smeug, met gedachten aan hazelnoot, boter en zacht fruit. Naarmate de kaas langer rijpt worden de aroma's krachtiger en ontwikkelen zich licht kruidige tonen.



De oorsprong van Brouère des Vosges ligt in de regio Lotharingen, in het noordoosten van Frankrijk, en gaat terug tot het einde van de negentiende eeuw. De kaas werd ontwikkeld als een regionale tegenhanger van bekende bergkazen uit de naburige regio's Franche-Comté en Savoie. De naam verwijst naar het plaatsje Brou-é-Brou in de streek Saintois. Door zijn formaat en karakter wordt de kaas daarom ook wel eens de 'Lotharingse neef van de Comté' genoemd.

De melk voor Brouère is afkomstig van koeien die grazen op de groene weiden van de Vogezen, vooral van rassen zoals Montbéliarde en Vosgienne. Tegenwoordig wordt de kaas voornamelijk geproduceerd door de Fromagerie des Vosges in Bulgnéville. Daar wordt dagelijks verse melk verwerkt volgens traditionele methoden: de melk wordt gestremd, de wrongel wordt gesneden, verwarmd en geperst in grote vormen. Daarna volgt een pekelbad en een lange rijping van minimaal vijf tot zeven maanden op sparrenhouten planken in koele kelders. Tijdens deze rijping krijgt de kaas zijn karakteristieke smaak en kleur. De wielen worden regelmatig gedraaid en ingewreven met een lichte pekel, waardoor zich een goudkleurige korst vormt en de aroma's zich langzaam ontwikkelen. Deze zorgvuldige rijping zorgt voor de complexe, maar toegankelijke smaak waar Brouère om bekendstaat. Drink bij Brouère een rosé of fruitige wijn, bijvoorbeeld een Moezelwijn of Riesling. Pinot Noir is ook een goede tip. Qua bier tippen wij of een witbier vol en romig of een triple die de kruidige tonen uit de kaas naar boven haalt.

Ingrediënten gepasteuriseerde koemelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1.783 kJ/ 430 kcal, per 100g; vet totaal: 35,0 g, waarvan verzadigd vet: 23 g, koolhydraten totaal: 1 g, waarvan suikers: 1 g, eiwit totaal: 27,0 g, zout: 0,8 g, Sodium: 0,2 g, Calcium 980 mg. Korst niet eetbaar.