

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 galet Oc' sitan (zachte geitenkaas)

Le Galet Oc'Sitan is een geitenkaas met een platte, ronde vorm die doet denken aan een gladde riviersteen, een galet in het Frans. De kaas heeft een ivoorwitte, fluweelachtige korst met daarop het kenmerkende Occitaanse kruis, aangebracht met kurkuma. Onder de korst bevindt zich een helderwitte, zachte kaas. In de mond is Le Galet Oc'Sitan romig en smeltend, met een frisse, lichtzure toets. De typische geitensmaak blijft mooi in balans met de zachte, kruidige aroma's van de kurkuma, wat zorgt voor een verfiind smaakgevoel.

De kaas wordt gemaakt van rauwe geitenmelk door de Fromagerie Le Pic, gevestigd in het dorp Penne in de Tarn. De kaas wordt volgens traditionele methoden vervaardigd en met de hand gevormd. De toevoeging van kurkuma geeft niet alleen zijn opvallende uiterlijk, maar draagt ook bij aan het unieke karakter van de kaas.

De geschiedenis van de kaasmakerij gaat terug tot de jaren tachtig, toen Jef en Claude Remond zich met hun geiten in de streek vestigden om ambachtelijke geitenkazen te produceren. Inmiddels hebben hun zonen Julien en Benjamin het familiebedrijf overgenomen. Zij zetten de traditie voort met veel aandacht voor dierenwelzijn, natuurlijke voeding voor de geiten en een combinatie van modern vakmanschap en eeuwenoude kaasmaaktechnieken. Le Galet Oc'Sitan is daarmee niet alleen een smakvolle geitenkaas, maar ook een weerspiegeling van de rijke kaascultuur van Zuid-Frankrijk. Het Occitaanse kruis op de korst verwijst naar de streek waar de kaas vandaan komt en maakt deze kaas tot een herkenbare ambassadeur van het culinaire erfgoed van Occitanië. Drink hier lichte frisse wijn bij zoals Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, iets met een klein bubbeltje kan ook. Wat betreft bier geven wij de tip voor een IPA.

Ingrediënten: rauwe geitenmelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel, kleurstof E153. Energie: 1.194 kJ/ 289 kcal, per 100g; vet totaal: 21,0g, waarvan verzadigd vet: 18g, koolhydraten totaal: 2g, waarvan suikers: 1,1g, eiwit totaal: 16,0g, zout: 0,8g. Korst eetbaar.

Morbier AOP (halfharde gewassen korstkaas)

Morbier is een gewassen korstkaas, komt uit de Jura Frankrijk en wordt gemaakt van rauwe koemelk. De kaas heeft een malse soepele structuur en smaakt romig zoet met tinten van noot. Het kenmerk van Morbier is het dunne as-laagje midden door de kaas. Het verhaal is dat de boeren hun koeien twee keer melkten om voldoende melk te hebben. In de ochtend werden de koeien gemolken, van deze melk werd het eerste deel van de kaas gemaakt.



De kaas werd daarna in een vorm gedaan en bewaard. Om te zorgen dat de wrongel goed bleef en er geen ongedierte in kwam werd een dun laagje as en zout op de wrongel gestrooid. In de avond werden de koeien voor de tweede keer gemolken. De wrongel van deze kaas werd vervolgens op de wrongel van die ochtend gedaan. Tezamen werd dit geperst en tot een hele kaas gemaakt en 2 à 3 maanden gerijpt in koele ruimten. De avondmelk is over het algemeen sterker van smaak. De koeien hebben namelijk de hele dag gras gegeten en herkauwd, dit geeft een intensere smaak mee aan de kaas, met tinten van noot. Als je goed proeft kan je het verschil proeven tussen het kaasdeel van de ochtend en dat van de avond. Morbier heeft sinds 1998 het AOP-keurmerk. Dit houdt in dat de kaas alleen gemaakt mag worden van de melk van koeien die gevoed zijn met hooi, gras en kruiden van de weiden in de Jura. Deze Morbier is gemaakt door Fromagerie Monnin. De familie Monnin maakt al drie generaties kaas in Chantrans in de Jura. Drink bij Morbier een Pinot Noir of een heerlijke Elzas wijn.

Ingrediënten: rauwe koemelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel, kleurstof E153. Energie: 1.447 kJ/ 349 kcal, per 100g; vet totaal: 29,0g, waarvan verzadigd vet: 18g, koolhydraten totaal: 0g, waarvan suikers: 0g, eiwit totaal: 22,0g, zout: 1,6g. Korst eetbaar



Salers Meule (harde kaas)

Salers Meule is een indrukwekkende Franse kaas van rauwe melk. De kaas is een groot wiel met een diameter van wel bijna 50 centimeter en een hoogte van 40 centimeter. Deze bombast weegt tussen de 30 en 50 kilo. Onder de droge bloemrijke korst schuilt een stevige, geperste en ongekookte massa met een goudgele kleur. Salers rijpt minimaal drie maanden. In die tijd ontwikkelt zich een rijke kruidige smaak met tonen van noot. Het mondgevoel is vol en boterachtig. Met een vetgehalte van ongeveer 44% behoort Salers bovendien tot de vollere Franse kazen.

De oorsprong van Salers ligt in het hart van de Auvergne, in het vulkanische Cantalgebied. Hier grazen de koeien tijdens de zomermaanden op kruidenrijke bergweiden. Juist dit kruidige gras geeft de melk en uiteindelijk de kaas haar uitgesproken karakter. Salers is daarom een echte seizoenskaas en mag uitsluitend worden geproduceerd tussen 15 april en 15 november, wanneer de dieren volop vers gras kunnen eten. De kaas wordt nog altijd volgens eeuwenoude tradities op de boerderij gemaakt. De rauwe melk wordt verwerkt in een houten kastanjehouten vat, de zogenoemde *gerle*. Het gebruik van deze vaten is verplicht en vormt een belangrijk onderdeel van de beschermde productiemethode, AOP. Slechts vijftig boeren maken tegenwoordig nog Salers. Een klein aantal van hen gebruikt bovendien uitsluitend melk van het oorspronkelijke Salers-runderras; hun kaas mag dan ook de bijzondere aanduiding *Tradition Salers* dragen.

De kwaliteit en authenticiteit van de kaas worden al lange tijd erkend. Salers kreeg in 1961 de AOC-status en ontving in 2003 de Europese BOB/AOP-bescherming. Een authentieke Salers is te herkennen aan een rode plaquette met de letters "SA" en de ingegraveerde vermelding "Salers-Salers" op de bovenzijde van de kaas. Daarmee blijft deze karaktervolle bergkaas een tastbaar voorbeeld van eeuwenoud Frans vakmanschap en een sterke verbondenheid met zijn herkomstgebied.

Als wijntip geven we mee een fruitige maar stevige wijn, zoals Côte d'Auvergne of Cahors. Een kruidige ronde Côtes du Rhône past ook goed. Qua bier zouden wij een dubbel of amberachtig bier serveren.

Ingrediënten: rauwe koemelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1.544 kJ/ 369 kcal, per 100g; vet totaal: 30,0g, waarvan verzadigd vet: 22g, koolhydraten totaal: 1,5g, waarvan suikers: 0,5g, eiwit totaal: 24,0g, zout: 2,0g. Korst niet eetbaar.

Pecorino Sarde Montanaro (harde schapenkaas)

Pecorino Sarde Montanaro is een Sardijnse schapenkaas met een karaktervolle maar toegankelijke smaak. De kaas heeft meestal een ronde, cilindervormige vorm en een lichtgele tot strogele korst. Het zuivel is compact en stevig, maar blijft aangenaam romig in de mond. De smaak is vol en licht kruidig, met tonen van noten en verse melk. Afhankelijk van de rijping kan hij variëren van zacht en mild tot iets pittiger en krachtiger.



Deze kaas wordt gemaakt van schapenmelk afkomstig van Sardinië, het grote Italiaanse eiland in de Middellandse Zee. De schapen grazen er op natuurlijke weiden vol kruiden en wilde planten. Dat geeft de melk een uitgesproken aroma en draagt bij aan het unieke karakter van de kaas. Pecorino is afgeleid van het Italiaanse woord *pecora*, wat schaap betekent, en verwijst naar de traditionele bereiding met schapenmelk.

De naam Montanaro verwijst naar het bergachtige karakter van het landschap waar de melk vandaan komt. Deze kaas wordt volgens Sardijnse tradities bereid en weerspiegelt de eeuwenoude kaascultuur van het eiland. Sardinië staat al duizenden jaren bekend om zijn schapenhouderij en de productie van hoogwaardige pecorino-kazen. Pecorino Sarde Montanaro is daardoor niet alleen een smakelijke kaas, maar ook een product dat sterk verbonden is met zijn herkomst. Elke kaas draagt iets van het Sardijnse landschap, de lokale schapenrassen en het vakmanschap van de kaasmakers met zich mee. Dat maakt hem geliefd bij liefhebbers van authentieke Italiaanse kazen.

Wat betreft wijn past hier heel goed een frisse rode Chianti of Vermentino bij. Qua bier doen wij de suggestie voor een Saison IPA, hoppig, kruidig en verfrissend. Een prima combinatie.

Ingrediënten: gepasteuriseerde schapenmelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel, kleurstof E153. Energie: 1.708 kJ/ 412 kcal, per 100g; vet totaal: 34,0g, waarvan verzadigd vet: 24g, koolhydraten totaal: 0,5g, waarvan suikers: 0,5g, eiwit totaal: 26,0g, zout: 2,5g. Korst niet eetbaar.