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.



Barisien affiné Fromagerie Dongé (triple crème)

De Barisien Affiné is een Frans witschimmelkaasje met een verfijnde fluwelige korst. Een dunne zachte korst met een heel subtiele bite. Van binnen heeft de kaas een ivoorkleurig, zeer romige zuivel die op je tong wegsmelt. De kaas wordt gemaakt van rauwe koemelk en is verrijkt met extra room, waardoor hij tot de zogenaamde triple-crème kazen behoort. Jong is de smaak fris, mild en melkachtig; naarmate de kaas verder rijpt, wordt hij voller en uitgesprokener, met tonen van boter, champignons en een vleugje hazelnoot.

De Barisien wordt gemaakt door de Fromagerie Dongé, een familiebedrijf uit Triconville in de Franse Meuse. De naam Barisien verwijst naar de inwoners van Bar-le-Duc, de historische hoofdstad van het departement Meuse. De kaasmakerij werd in 1930 opgericht door Etienne Dongé en wordt inmiddels door de derde generatie geleid. Dongé is vooral bekend vanwege de traditionele productie van Brie de Meaux, maar maakt daarnaast ook Coulommiers en de Barisien. Bij de productie wordt nog altijd veel met de hand gewerkt.

Barisien Affiné is daarmee een kaas voor liefhebbers van zachte, rijke en romige kazen. De combinatie van een subtiele paddenstoelgeur, boterige zuivel en een steeds voller wordende smaak maakt hem bijzonder geschikt voor een kaasplank. Bij deze kaas past goed een frisse wijn met wat meer zuren en mousserend. Bijvoorbeeld een Champagne, Cave of misschien een Chenin Blanc. Qua bier kan je een blond nemen of een saison.

Ingrediënten: rauwe koemelk (bevat melk), zout, stremsel. Energie: 1616 kJ/ 392 kcal, Per 100g; Vet totaal: 39g, waarvan verzadigd vet: 28g, Koolhydraten totaal: 2g, waarvan suikers: 1g, Eiwit totaal: 8,8g, Zout: 2,1g. Korst eetbaar

Orval (half harde abdijkaas)

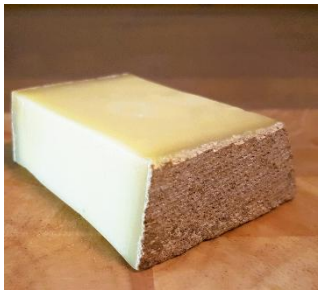


De Orval is een halfzachte, rechthoekige kaas met een natuurlijke, gewassen korst die tijdens d rijping van oranje naar bordeauxrood verkleurt. Onder de korst zit een lichtgele, soepele zuivel met een fijne, romige structuur. De kaas is zacht en smeltend in de mond, met een milde, en toch een beetje pittige aromatische smaak. Naarmate de rijping vordert, wordt het karakter uitgesprokener, terwijl de kaas zijn aangename romigheid behoudt.

De geschiedenis van de Orvalkaas is nauw verbonden met de Trappistenabdij van Orval in het zuiden van België. Nadat de abdij in 1926 opnieuw door monniken uit de Franse abdij van Sept-Fons werd bevolkt, begonnen zij in 1928 al snel met het maken van kaas. Daarbij grepen ze terug op een oud recept dat in 1816 was ontwikkeld door de Trappisten van de Franse abdij Port-du-Salut. Voor Orval wordt uitsluitend verse, volle, gepasteuriseerde koemelk gebruikt. De melk is afkomstig van boerderijen in de Gaume, de streek rond de abdij. De melk wordt direct na het melken naar de kaasmakerij gebracht en daar gecontroleerd voordat het productieproces begint. De kaas wordt geperst, maar niet gekookt, en krijgt vervolgens zijn karakteristieke natuurlijke korst. Het echte ambacht zit vooral in de rijping en verzorging van de korst. Deze korst wordt met de hand gewassen, waardoor de typische smaak en de soepele, smeltende structuur ontstaan. De rijping duurt ongeveer 3 maanden.

Neem bij deze kaas een wat vollere witte wijn, Chardonnay of Pinot Gris of een rode Merlot. Wat betreft bier kan je natuurlijk een goed blond of bruin trappistenbier pakken.

Ingrediënten: rauwe koemelk (bevat melk), zout, stremsel. Energie: 1556 kJ/ 372 kcal, Per 100g; Vet totaal: 30 g, waarvan verzadigd vet: 29,0 g, Koolhydraten totaal: 1,0 g, waarvan suikers: 0 g, Eiwit totaal: 21,0 g, Zout: 1,5g. Korst niet eetbaar



Abondance (harde bergkaas)

Abondance is een harde kaas uit de Abondance-vallei in de Haute Savoie. De kaas wordt gemaakt als grote ronde vuist dikke wielen van 6 tot 12 kg. De half harde kaas smelt heel goed en wordt daarom veel gebruikt in warme gerechten of als garnering. Maar ook op kamer temperatuur is de kaas heerlijk. Een licht fruitige smaak met tonen van abrikoos, citrus en ananas. De binnenstructuur heeft een egale licht gele tot ivoorachtige kleur. Stevig doch zacht.

Sinds de 11e eeuw is de geschiedenis van kaas in de onlosmakelijk verbonden met de abdij van Abondance. De monniken zagen in dat kaas een ware rijkdom is uit vallei is. De monniken waren ijverig. Ze kapten bossen, perfectioneerden de veeteelt en lieten het vee grazen in de alpenweiden. In dit unieke klimaat en verloren in de bergen geeft deze kaas haar geheimen nu alleen aan echte kaas avonturiers prijs. Echt een ware ontdekking.

Toen de kaas in 1381 werd geserveerd aan de conclaaftafel tijdens de verkiezing van paus Clemens VII in Avignon werd de kaas erkend voor zijn voortreffelijkheid. En al snel werd de kaas gepresenteerd aan de beste tafels van Hof van Savoie. In onze tijden krijgt Abondance ook de erkenning. In 1990 ontving de kaas de Appellation d'Origine Contrôlée-status, gevolgd door de Appellation d'Origine Protégée-status in 1996. Deze erkenning garandeert het respect voor het land, de methoden van melk- en kaasproductie, het voeren van de koeien tot het verouderingsproces van de kaas. De AOP bewaakt eveneens het koeienras Abondance.

Drink bij deze kaas een lichte wijn uit de Savoie, zoals Chasselas of Savoie Roussette. Of een droge witte wijn bijvoorbeeld Chautagne of Seyssel. Een droge rode wijn kan ook. Bijvoorbeeld Bourgogne Côte Chalonnaise, Coteaux du Loir of Coteaux d'Ancenis. Wat bier betreft past een triple bier heel goed. Deze bieren hebben iets meer alcohol en koolzuur. Die tintelingen laten de smaak van de kaas naar boven komen.

Ingrediënten: rauwe koemelk (bevat melk), zout, stremsel, rijpingsfermenten. Energie: 1663 kJ/ 401 kcal, Per 100g; Vet totaal: 33 g, waarvan verzadigd vet: 29,0 g, Koolhydraten totaal: 1,0 g, waarvan suikers: 0 g, Eiwit totaal: 25,0 g, Zout: 2,0g. Korst niet eetbaar

Bleu des Causses (blauwaderkaas)



Bleu des Causses is een Franse kaas, afkomstig uit de departementen Lozère, Aveyron en Lot. De kaas is vergelijkbaar aan de bekende roquefort kazen. Allebei kennen ze min of meer dezelfde bereidingswijze en met de blauwschimmel Penicillium Roqueforti. Het verschil tussen de twee is dat Bleu des Causses is gemaakt van koemelk en Roquefort van Schapenmelk. De koemelk maakt dat de kaas meer toegankelijk is. De scherpe randjes van de blauwschimmel zijn milder en zoeter.

Bleu des Causses heeft een AOC-keurmerk. Dit geeft een oorsprong benaming en een strikt vastgelegde bereidingswijze. En dat al sinds 1953. De kaas wordt gemaakt van volle koemelk die verhit wordt tot 68 graden C, pasteuriseren. De melk wordt gestremd en de wrongel gesneden. Vervolgens wordt de blauwschimmel vermengd met de wrongel. Dit is anders dan bij Roquefort. Daar wordt de blauwschimmel ingespoten via dikke naalden. De wrongel wordt in vormen gedaan, zodat de wei kan uitlekken en de kaas haar vorm krijgt. Tijdens het rijpen wordt de kaas meer maal gezouten, geborsteld en gespoeld. Ook worden gaatjes in de kaas geprikt. Hierdoor komt er lucht in bij de sporen van de blauwschimmel, die zich zo verder kan ontwikkelen.

Bleu des Causses rijpt in natuurlijke grotten nabij de Gorges du Tarn. In deze grotten heerst een uniek microklimaat. De temperatuur is constant en door natuurlijke kanalen in de kalkgrotten, ‘fleurines’ is er een gelijkmatige luchtstroom. Dit alles draagt bij aan de specifieke en unieke smaak.

Drink bij deze kaas een rode wijn, bijvoorbeeld Sauternes of Monbazillac. Vooral wijnen die niet te veel bitter bevatten en niet te veel tannines en zuren. Juist de wat zachtere zwoele rode wijnen passen goed. Als biercombinatie tippen wij een IPA. De bittere hoppige tonen geven een verrassen contrast.

Ingrediënten: gepasteuriseerde koemelk (bevat melk, lactose), zout, zuursel, stremsel. Energie: 1.454 kJ/ 352 kcal, per 100g; vet totaal: 30 g, waarvan verzadigd vet: 20 g, koolhydraten totaal: 0,5 g, waarvan suikers: 0,5 g, eiwit totaal:20,0 g, zout: 3,2 g, sodium: 1,25 g, Calcium: 0,64 mg. Korst eetbaar