



### **'Kaas Arrangement van de Lage Landen'** Hollandse Culinaire Kazen voor de Horeca!

Samenwerkende Nederlandse kwaliteitsproducenten bieden u een selectie van topkazen met een specifiek karakter. Kleinschalig en puur geproduceerd, ieder met een bijzonder verhaal waar u uw gasten mee kunt verrassen bij elke gelegenheid.

#### **Noordhollandse 'Messeklever'** uit De Beemster

Een authentieke *verse* kaas, waar alleen zuursel, stremsel en een weinig zout ter conservering aan te pas komen. In de kaas proef je het gistingsproces, het rinse van de wrongel en de complexiteit van een typisch rauwmelkse kaas.

#### **Nederlandse Blauwklaver** uit het Utrechts Veenweidegebied

Een bijzonder recept voor echte zachte boeren blauwaderkaas gemaakt van gepasteuriseerde melk van eigen koeien. Fijn van smaak en met de typische 'beet' van de Franse schimmel.

#### **Remeker 'Rauwmelkse Jersey Kaas'** uit de Gelderse Vallei

Melk van jersey-koeien heeft van nature een hoger gehalte aan mineralen en caroteen. Daardoor is de kaas voller van smaak en heeft van nature een oranje kleur en in de oudere kazen zijn zout-kristallen te zien. Remeker kaas, is kaas met een afdronk!

#### **Skeapsrond 'Volle Zachte Schapenkaas'** uit Waterland

Speciaal microbiëel stremsel wordt gebruikt bij het scheppen van de wrongel, om een etmaal te verzuren. Daarna worden de verse kazen gepekeld en in een rijpingscel voorzien van een speciale witschimmelcultuur die de kaas een karakteristieke uitstraling geeft.



### **'Kaas Arrangement van de Lage Landen'** Hollandse Culinaire Kazen voor de Horeca!

#### **Hollandse 'Witte'** uit Abcoude aan 't Gein

De allereerste verse kaas van geperste wrongel. Een ouderwetse koeienkaas met een romige en ietwat ziltige smaak. Er wordt gebruik gemaakt van biologisch stremsel waarmee deze kaas ook prima past in een vegetarisch dieet.

#### **Roodschimmelkaas 'Dorduael'** uit het Groene Hart Gebied

De enige Nederlandse boerenkaas die zich rood-bacterie kaas mag noemen. Het uitgangspunt voor deze zachte kaas is eerste klas rauwe melk van eigen melkvee in Montfoort. Het kaasje heeft een opvallende rood-oranje kleur en is smeug en zacht van smaak.

#### **Oer Hollandse Geitenkazen** van Vallei & Groninger Bodem

De samenstelling van het geitenvoer is bepalend voor de smaak van de kaas. De ambachtelijke geitenkazen hebben door het seizoen heen nog smaakvariatie. Het voorjaar van het eerste verse gras met voor de geiten liefst veel klaver. Het najaar met meer ruwvoer waardoor de kaassmaak nog uitgesprokener is. Bijzonder zijn de Machedoux, aparte kruidenkazen en de oude geitenkazen.



[www.streeksmaakverbond.nl](http://www.streeksmaakverbond.nl)

Miriam vd Kolk  
06 - 51 36 9976



[www.groenehoed.nl](http://www.groenehoed.nl)

Hans Mol  
0229 - 213029