



Chateaubriand

TRAITEUR - CATERING - VLEESSPECIALITEITEN

Kaasspecialiteiten uit binnen en buitenland

Chateaubriand heeft ook voor u:

Kaasplateau - onderdeel van uw buffet

Kaasbuffetten - Ook voor wijnpresentatie's

Kaasfondue's en racletten -

Vraag naar de mogelijkheden, inclusief de bijgerechten.

Kaasquiche: Geitenkaas, Blauwader, etc, -

Zowel apéritief, bijgerecht, tussengerecht of maaltijd

Kaasspecialiteiten

Kazen die u graag wenst, maar niet in de toonbank aanwezig;

Wij gaan ons uiterste best voor u doen.

Vraag altijd naar de mogelijkheden!

Chateaubriand,

Slagerij van het jaar 2005

Winnaar goudenslagersring 2007

Genomineerd Slagerij van het jaar 2008

Nederlands Beste Foodspecialiteitenwinkel 2008

Nederlands Beste Foodspecialiteitenwinkel 2009

Nederlands Beste Vleeswarenspecialist 2009

winkel@chateaubriand.nl - www.chateaubriand.nl



Abondance AOC

Savoie, Frankrijk

Een bergkaas gemaakt van rauwe verse koemelk, vernoemt naar het koeienras wat de melk levert. Officieel mag er ook melk worden gebruikt van de koeienrassen Tarine of Montbéliard. Een houten bast om de korst aan de buitenkant geeft de kaas tijdens de rijping de ineengevouwen zijanten. De smaak is zowel fruitig als kruidig te noemen, dit is te danken aan de begroeiing die de koeien hier eten. De korst eet je niet mee en het is lekker om dikkere stukjes te geven in plaats van heel dunne plakjes.

Brocciu AOC

Corsica, Frankrijk

Brocciu is een weikaas die wordt gemaakt van de wei die overblijft van andere schapenkaasproducties. Hieraan wordt 25% volle schapenmelk toegevoegd. Dit kaasje wordt ongeveer 21 dagen gerijpt in een kelder. De kaas ontwikkelt daar een natuurlijke korst die je niet mee kan eten. Het heeft een kruimelig zuivel en is fris van smaak.

Rauwe schapenmelk

A filetta

Corsica, Frankrijk

Dit is een pittige roodflora schapenkaas uit Corsica, dit land levert heel veel schapen melk aan de Roquefort fabrieken, gelukkig gaat niet alles naar het vasteland en maken ze ook nog deze stoere schapenkaas. Een zusje is de Afiletta Chèvre, een eveneens

Roodflora kaasje met het kruidige en robuuste wat Corsica biedt!

Rauwe schapenmelk

Ami du Chambertin

Bourgogne, Frankrijk

Dit pittige kaasje wordt in het dorpje Gevry-Chambertin gemaakt. Tijdens de rijping wordt het kaasje regelmatig met een mengsel van pekewater en Marc de Bourgogne gewassen. De totale rijping duurt 4 weken.

Rauwe koemelk

Anneau-vic

Aquitaine, Frankrijk

Een verse tot lichtdroge geitenkaas, van ongepasteuriseerde geitenmelk, bestrooid met een licht laagje as bestrooid. Fris van smaak
Rauwe geitenmelk

Ardennen

België

Een schitterende boeren kaas, met een gewassen korst! Dit pikante 'carré" is een heerlijke combinatie met Appel-perenstroop net als de rommedou of Herve.

Rauwe koemelk

Artavaggio

Valsassina, Italië

Een kaasje, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk, met een gewassen korst. Deze korst wordt daarna geborsteld waardoor ze droogt en de schimmels zich op de korst kunnen gaan ontwikkelen. Dit mag grijs blauw worden op den duur, zo is dit volle aromatische kaasje goed op smaak
Koemelk

Bachsteiner Almkase

Beieren, Duitsland

Van dezelfde boer die de Sonnenberger kase maakt komt ook deze heftige roodflora! De korst wordt gewassen met een pekelbad, waardoor ze zo sterk van smaak wordt. De korst mag overigens meegegeten worden!
Rauwe koemelk

Banon Wolverlei

Amt-Delden, Nederland

Herman van Koeveringe maakt hier naar origineel Provençaals recept dit schitterende banons. Een geitenkaasje gewikkeld in kastanjebladeren, welke weer gedrenkt zijn in de brandewijn en bestrooit met wat bonenkruid
Gepasteuriseerd geitenmelk.

Bastiaanse geitencamembert

Brabant, Nederland

Een uit zijn voegen gegroeide boerderij in Molenschot (Brabant) maakt van gepasteuriseerde geitenmelk, deze mooie camembert.

Gepasteuriseerde geitenmelk

Beaufort Alpage AOC

Rhone-Alpen, Frankrijk

Dit is weer een van de eerste Beaufort Alpage, een speciale kaas die wordt gemaakt van de rauwe koemelk van de koeien die in de lente de bergen ingaan en daar de kruiden en bloemen eten, wat je dan ook weer proeft in deze kaas. De kaas is nu ongeveer 1 1/2 jaar oud. Vanaf nu wordt deze kaas alleen maar lekkerder.

Koemelk

Beenleigh Blue

South Devon, Engeland

En schitterende blauwe schapenkaas, net als de Roquefort, alleen volkomen onvergelijkbaar van smaak. Een ivoorkleurig zuivel en een wat vlokkerige structuur, samen met een licht zoetige smaak geven de kaas een eigen karakter. De rijping is 4 tot 6 maanden. Het stremsel gebruikt voor deze kaas is plantaardig.

Cuneo (Italiaanse Alpen)

Dit is én van de laatste Alpen kazen uit Italië, deze streek is amper nog bewoond en de laatste herders sterven uit. De kaas heeft een boterachtig zuivel en de smaak wordt steeds krachtiger

Italië

Rauwe schapenmelk

Bernister fleuri

Ardennen, België

Brie is een beetje oneerbiedige naam van ons voor dit mooie authentieke boeren en biologisch gemaakte kaas uit Wallonië. De smaak is licht pikant en met een aantal lichte paddestoelen geur.

Rauwe koemelk

Bethmale

Pyreneeën, Frankrijk

Dit is een rauwe koemelkkaas, in de bergen op boerderijen geproduceerd. Een smaak die te omschrijven valt als "stalsmaak" Ze is vernoemd naar het plaatsje waar ze vandaan komt. Bij dit soort kazen kunnen in de kaas schimmels ontstaan, die gewoon meegegeten kunnen worden.

Koemelk

Bleu d` Auvergne AOC

Auvergne, Midi Pyreneeën, Frankrijk

Een milde nootachtige blauwader, gemaakt van ongepasteuriseerde koemelk. Door de geurige begroeiing in de Auvergne verkrijgt deze kaas haar volle aromatische smaak, waardoor ze minder zout is dan haar Duitse en Deense zusjes.

Rauwe koemelk

Bleu de Basque

Frans Baskenland, Frankrijk

Een romig pikant blauwader, gethermiseerde schapenmelk.

Voor een blauwader weinig zout dus zeer geschikt voor u kaasplateau

Gethermiseerde schapenmelk

Bleu de Gex AOC

Deze zachte nootachtige blauwader is een typische bergkaas. Stevig maar absoluut niet zout, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk.

Frankrijk

Gepasteuriseerde koemelk

Bleu de Laqueille

Auvergne, Frankrijk

Een zachte blauwader, gemaakt van rauwe koemelk. Een variant op de bleu d'auvergne, maar dan iets droger en steviger. Deze kaas kan prima gebruikt worden om mee te racletten.

Koemelk

Bleu du Vercors- Sassenage

Rhone-Alpes, Frankrijk

Bleu de Sassenage wordt al sinds 1338 gemaakt en in die tijd werd er meestal wat geiten en/of schapenmelk aan toegevoegd. Baron Albert de Sassenage gaf namelijk toen de inwoners van zijn dorp het recht om deze kaas te verkopen. Na een rijping van drie maanden is de kaas al op smaak! Zacht, mild en nootachtig!

Bleu de Termignon

Savoie, Frankrijk

Een zeer speciale koemelk kaas, gemaakt door nog maar 5 boeren. Een kaas waarvan de wrongel na het stremmen wordt vermalen, om een zo los mogelijke structuur te krijgen, Dit is nodig, omdat er geen penicillum roqueforti aan de wrongel wordt toegevoegd en deze schimmel groeit in de grotten waar de kaas rijpt. Na doorspiezen met roestvrijstalen pennen groeit de schimmel dan langzaam door de kaas. Ze is al verkocht voor ze gemaakt is, en wordt overigens uitsluitend zomers geproduceerd.

Rauwe koemelk

Bleu des Causses AOC

Causses, Frankrijk

Uit dezelfde streek als waar de Roquefort vandaan komt, komt ook deze pikante koemelkkaas, gemaakt van rauwe koemelk.

Blue Stilton DPO

Canterbury, Engeland

The King of Cheeses bijgenaamd en niet zonder reden! Een kaas, tegenwoordig gemaakt van gepasteuriseerde koemelk, vanwege de heersende angst voor B.S.E. in Engeland! Na een rijping van minimaal 4 maanden is de kaas op smaak, ten minste naar Nederlandse begrippen, de Engelsen eten hem het liefst op 6 maanden. Hoewel het dus op een fabriek geproduceerd wordt, is deze Stilton ambachtelijke bereid dan menig Nederlandse boerenkaas.!

Gepasteuriseerde koemelk

Boeren Bodengravense

Zuid-Holland, Nederland

Een mooie Nederlandse rauwmelks kaas, met een wisselende smaak en structuur. Dit komt door de aanwezige bacteriën, welke het karakter bepalen.

Rauwe koemelk

Boeren sleutelleidse BOB

Omgeving Leiden, Nederland

Nog maar zo'n 5 boeren in de directe omgeving van Leiden maken deze prachtige, boeren kaas met komijnzaad. De basis is afgeroomde rauwe koemelk, waar een enkele boer soms nog karnemelk aan toevoegt. Herkenbaar aan de met annatto gekleurde korst met het wapen van de stad Leiden erin.

Boerenkaas met tomaat

Brabant, Nederland

Deze boerenkaas met gedroogde zontomaatjes, knoflook en basilicum is ontworpen door een kaasboer in samenwerking met Gerrit Grevelingen, Chef-kok van Chalet Royal. Een kaas van rauwe koemelk, perfect in balans met de toegevoegde kruiden!

Rauwe koemelk

Boscaiola

Italië

Dit is een kleinere variant op de Taleggio, romig en licht pittig van smaak.

Rauwe koemelk

Boulette d'Avesnes

Thiérache, Frankrijk

Een peervormig kaasje wat gemaakt wordt van de wrongel van de Maroilles AOC, welke verkruid wordt met dragon en peper. De peertjes worden vervolgens gewenteld in paprikapoeder. Het wordt wel één de pikantste kaasjes van Frankrijk genoemd.

Rauwe koemelk

Boursault

Île de France, Frankrijk

Dit is een triple-crème kaasje, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk. Tripelcrème wil zeggen met een vetgehalte boven het 70 %, wat ze zalig romig maken maar moeilijk te combineren met volle rijpe rode wijnen!

Gepasteuriseerde koemelk

Bouton de Culotte

Bourgogne, Frankrijk

Een heerlijk klein droog hard geitenkaasje, wat de wijnboeren in de Bourgogne streek in hun zak staken als ze druiven gingen plukken om er tijdens het plukken van te knabbelen!

Rauwe geitenmelk

Bra Duro DOP

Bra, Italië

Een harde koekaas, gemaakt van rauwe melk uit de uitlopen van de alpen,

Rauwe koemelk

Brebiou

Pyrenées-Atlantique. Frankrijk

Een milde schapenkaas, gemaakt van gepasteuriseerde melk, met gewassen korstje. Zo ontstaat de lichte rode korst, welke meegegeten kan worden.

Gepasteuriseerde Schapenmelk

Brebis Corse

Corsica, Frankrijk

Dit is boeren schapenkaas, waarvan de korst wordt gekaramelliseerd met rietsuiker. Dit geeft een aangename dimensie aan de smaak, welke te omschrijven valt als licht ziltig.

Rauwe schapenmelk

Brebis bleu

Asturi, Spanje

Dit is een nieuwe blauwe schapenkaas uit Spanje. Heel anders van smaak dan Roquefort, iets boerser van smaak en minder romig. De naam dankt de kaas aan een fransman die de marketing doet.

Rauwe schapenmelk

Bresse Bleu

Beaujolais, Frankrijk

Een zachte romige blauwe kaas, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk. Na een rijping van twee tot vier weken ontstaat een mooie witte schimmelkorst, welke het kaasje haar smeugheid laat behouden.

Brie de Melun AOC

Ile de France/Seine-et-Marne, Frankrijk

Vlak bij Meaux ligt de streek Melun waar deze briesoort vandaan komt. De kaas ondergaat een andere productie dan het zusje; de brie de Meaux. De melkzuurgisting vindt bij de Melun al in de eerste 18 uur plaats, bij de Meaux later tijdens de affinage. De Melun heeft vervolgens een langere affinage periode, en ontwikkelt een totaal andere smaak. Pikant, licht zoutig en licht aards. Over het algemeen vindt u een mooie Melun vrijwel alleen maar in de desbetreffende streek, of bij een echte kaasspecialist!

Rauwe koemelk

Brillat Savarin

Normandië, Frankrijk

Begin deze eeuw gaf Androuet kaasmakers de opdracht een kaas te ontwikkelen die geschikt zou zijn voor zowel gebruik in de keuken als op het kaasplateau. Na wat experimenteren ontstond een triple-crème kaas zowel vers erg lekker als met een witschimmel cultuur. Het werd vernoemd naar een

Gastronoom, politicus en wijsgeer, Brillat Savarin.
Gepasteuriseerde koemelk

Brin d'Amour

Corsica, Frankrijk

Een rauwmelkse schapenkaas, afkomstig van het eiland Corsica, waar men aan moet denken wanneer men het kaasje ruikt! Het kaasje is omwikkeld met Corsicaans bonenkruid, bestaande uit rozemarijn, tijm en jeneverbessen met pepertjes. Dit mengsel eet men niet mee, het geeft tijdens de rijping genoeg smaak aan het kaasje af.

Rauwe schapenmelk

Brique de Cabasses

Paulinet, Frankrijk

Briquette betekent letterlijk straatsteen en dat is ook precies de vorm van het kaasje. Dit is een romig pittig schapenkaasje uit Zuid-Frankrijk. Dit is een boerenkaas dus pikanter dan de fabrieksmatig gemaakte briques zoals die door veel roquefort fabrieken gemaakt worden/

Rauwe schapenkaas

Brique de Pays

Auvergne, Frankrijk

Dit is een boeren schapenkaas uit de Auvergne, het woord brique slaat op het model van het kaasje. Mild en romig wanneer het kaasje jong is en naarmate de rijping vordert wordt de smaak pikanter

Rauwe schapenmelk

Briquette des Dombes

Rhone-Alpes, Frankrijk

Briquette slaat uiteraard op het model van het kaasje, de geitenkaas wordt gemaakt van ongepasteuriseerde geitenmelk en varieert sterk qua smaak al naar gelang de boer die het produceert. Rauwe geitenmelk

Bruge Blomme

Moorslede, België

Fluweel zachte gepasteuriseerde koekaas met een smeugig gewassen korst, heeft een pittige smaak op het einde.

Rauwe koemelk

Cabrales DOP

Noord Spanje, Spanje

Dit is een mix van schaap- geit- en koemelk. Afhankelijk van het jaargetijde overheerst er een bepaalde melksoort. De kaas wordt verpakt in plataanbladeren welke men niet eet. In de kaas van de periode december-maart overheerst de schapen- en koemelk, is ze van april- oktober dan zit er meer geitenmelk in, wat de kaas kruimelige en zoeter maakt.

Rauwe geit- schaap- en koemelk

Cabri Ariégeois

Een boer maakt op 600 meter hoogte in de Pyreneeën van de melk van zijn 200 geitjes, deze prachtige rauwemelkse Vacherin. Daar de boer de melk direct verkaast, niet eerst terugkoelt en dan weer verwarmd, kan hij dit risicoloos doen. Na het uitlekken van de wrongel wordt de kaas gedroogd en regelmatig gewassen zodat de roodbacterie ontstaat. Ten slotte omringt hij het kaasje met dennenhars en verpakt hij het met een dennenschors doosje. Het seizoen loopt zolang de geiten melk geven, van maart tot december. Dit kaasje is zo romig dat je het moet lepelen

Frankrijk

Rauwe geitenmelk

Cabri cendrée

Een milde boeren chèvre uit de Loire, gemaakt van ongepasteuriseerde geitenmelk. Het laagje as, van verbrande wijnranken of houtskool dient ter bescherming voor het kaasje! Mild van smaak met mooie geiten accenten

Frankrijk

Rauwe geitenmelk

Caerphilly farmhouse

Somerset

Onvergelijkbaar met de fabriek Caerphilly, welke droog en kalkerig smaakt is deze 4- 12 weken oude rauwemelkse boeren kaas nattig, aards en smedig van smaak. Een heerlijke combinatie met een glas fruitige Beaujolais, eveneens met wat vers fruit ernaast erg lekker.

Engeland

Ongepasteuriseerde koemelk

Camembert au cidre

Normandië, Frankrijk

André Faccetti gebruikt voor deze kaasjes de beste camembert. Vervolgens wast hij ze met een alcoholisch drank, in dit geval cider. Ten slotte garneert hij ze met in de cider gewelde malaga-rozijntjes.

Rauwe koemelk

Camembert de Normandie AOC 1983

Normandië, Frankrijk

Echt boeren-camemberts zijn moeilijk te vinden, maar deze camembert Marie harel lijkt nog het meest op een echte boerenkaas. De kaas wordt op houten planken gerijpt en mede daardoor krijgt hij deze mooie smaak

Rauwe koemelk

Camembert calva

Normandië, Frankrijk

De heer Facchetti gebruikt voor deze kaasjes de allerbeste camembert. Deze wast hij eerst met calvados en wentelt ze vervolgens in broodkruim wat ook weer gedrenkt is in de calvados

Rauwe koemelk

Caprino

Een frisse zachte koemelkkaas waarvan de naam zou doen vermoeden dat het een geitje betreft! Zeer mild en zuiver van smaak!

Italië

Gepasteuriseerde koemelk

Capriola

Deze mooie harde geitenkaas, gemaakt door Jan en Maria Wanders, heeft geduldig 2 jaar op de planken liggen rijpen. Een pikant licht zoetige geit met een heel eigen karakter!

Nederland

Rauwe geitenmelk

Cardabelle Fediou

Lozère, Frankrijk

Een schitterende boeren- rauwemelkse schapenkaas met een wit schimmelkorstje. Het coupe-model heet Cardabelle, in een kleiner model le Fediou.

Rauwe schapenmelk

Carré de Vinage

Ronq, Frankrijk

Dit is een nieuw boerenkaasje uit de streek Picardie. De boer wast het kaasje met een mengsel van pekewater en bier. Het kaasje is een tophit in Frankrijk op dit moment.

Rauwe koemelk

Cashel Blue

Co.Tipperary, Ierland

Ongeveer 300 jaar geleden werd de familie Grubbs Engeland uitgegooid omdat ze een ander geloof erop na hielden. Ze vluchten naar Ierland en daar maakten ze generaties lang boter tot de jaren 80. Louis en Jane Grubb begonnen toen een blauwe kaas te maken.

Cashel Blue wordt gemaakt van de melk van de eigen boerderij en rijpt ongeveer 6 maanden.

Rauwe koemelk

Castelmagno DOP

Piemonte, Cuneo

Dit is nog een van de weinige echte "Alpage" kazen uit Italië. Deze kaas wordt al minstens 1000 jaar in de omgeving van het klooster San Magno gemaakt.

De wrongel wordt tweemaal gesneden waardoor het wat kruimelige zuivel ontstaat en waarin spontaan een blauwader kan ontstaan. Castelmagno wordt alleen in de zomer gemaakt van koemelk met soms wat geiten- en schapenmelk

Rauwe koemelk (soms 5% geit of schaap)

Cathare

Lauragais, Frankrijk

Een boeren chèvre, afkomstig uit het gebied waar vroeger de Cartharen leefden. De boer die deze kaas maakt, heeft het in samenwerking met Maurice Xavier in Toulouse ontwikkeld.(beroemd kaas affineur!) het kruis op de met astbestrooide korst is om plagiaat

Van dit mooie product te voorkomen. Het mooist is het kaasje als er een dun vlies schimmel op komt. Vooral niet te koud bewaren. 10 graden is het mooist!

Rauwe geitenmelk

Cendrion

Lot et garonne, Frankrijk

Een boeren chèvre met een laagje as, welke het kaasje beschermt voor smaken en geuren van buitenaf en welke tevens ervoor zorgt dat het kaasje langer romig van structuur blijft! Een boeren chèvre, nog maar kort in productie dus niet echt een geschiedenis!

Rauwe geitenmelk

Chabichou du Poitou AOC 1990

Poitou, Frankrijk

In deze streek komt de Chabis of ook wel Chabichou genoemd vandaan. Een heerlijk geiterig kaasje, meestal gemaakt van ongepasteuriseerde geitenmelk. Het korstje mag verschillende kleuren schimmels ontwikkelen in de loop van de rijping, dus schrik hier niet van. Het tonnetjes achtige model is een verplichting voor de boer om te maken anders mag het kaasje de naam Chabis niet krijgen

Rauwe geitenmelk

Chamoix

Ardennen, België

Deze zachte roodflora wordt gemaakt door een boer in Maffe, in de Ardennen, wanneer deze kaas rijp is begint hij te lopen, nu nog wat jong, daarom rijpen wij hem in onze affineer cel verder en wassen het kaasje met Eau de Vie de Mirabelle

Rauwe koemelk

Chaource A.O.C. 1970

Champagne en de Bourgogne, Frankrijk

Dit romige kaasje wordt ongeveer twee tot drie weken gerijpt en dan verkocht. Deze kaas rijpt langzaam vanaf de kerst, maar blijft van binnen korrelig. Het lekkerst om hier bij te drinken is natuurlijk Champagne. Dit kaasje is op z`n lekkerst in de zomer en de herfst.

Koemelk

Charolais d'Argolay

Bourgogne, Frankrijk

Dit is een schitterende boeren chèvre, in de vorm van een tonnetje, prachtig fris en fruitig van smaak. De korst krijgt na enige weken een natuurlijke blauwe en witte schimmellaag. Vroeger werd dit kaasje traditioneel alleen door moeders en dochters gemaakt. Waarom vertelt de geschiedenis helaas niet.

Rauwe geitenmelk

Chaumes

Een kaas eigenlijk wel bij iedereen bekend, romig en pittig van smaak.

Frankrijk

Gepasteuriseerde koemelk

Chèvre fermier

Veelal uit de Loire komen dit boerengeitenkaasje, met of zonder een laagje as ter bescherming

Frankrijk

Rauwe geitenmelk

Chevre Pyrenees

Pyreneeën, Frankrijk

Een boeren rauwmelkse chèvre van 7 maanden oud, gemaakt van de kruidige melk van geitjes die in de Pyreneeën hun voedsel vinden. Tegenwoordig is dergelijke boerenkaas maar moeilijk te vinden daar al deze bedrijfjes opgeslokt worden door grote fabrikanten, omdat de kleine boertjes de nieuwe investeringen niet kunnen doen!

Rauwe geitenmelk

Chevrefeuille

loire-streek, Frankrijk

Een boerengeitenkaasje, gerijpt op tamme kastanjebladeren. Nog niet echt geschiedenis gemaakt, maar buitengewoon lekker!

Rauwe geitenmelk

Chevrotin AOC

Haute Savoie, Frankrijk

Dit geitenkaasje lijkt nog het meest op een reblochon van geitenmelk. Sinds 1994 is men bezig om voor deze "" alpage"kaasje de AOC status te verkrijgen. Het wordt uitsluitend op boerderijen gemaakt. De rijping duurt ongeveer 5 weken waarin het kaasje wordt gewassen en geborsteld om de mooie korst te krijgen.

Deze geitenkaas wordt nog door een klein aantal boeren in de Savoie gemaakt. De productie vindt plaats op de hoger gelegen boerderijen en dat worden er helaas steeds minder. De kaas wordt tussen de twee en drie maanden gerijpt in koude vochtige kelders. De smaak is licht nootachtig.
Rauwe geitenmelk

Coeur de chèvre

Het hartje is een romantisch vormpje, het kaasje is een boerenproduct, bestrooid met een laagje as, ter bescherming! Afkomstig uit de Loire-streek, waar de meeste en de mooiste geitenkaasjes vandaan komen!

Frankrijk

Rauwe geitenmelk

Coeur de Neufchatel AOC

Normandië, Frankrijk

Een rauwmelkse witschimmelkaas, tegenwoordig in de boerenversie moeilijk te vinden! Een rul hartje maakt dat deze kaas niet meer te vergelijken valt met het zusje, de camembert, en de smaak is ziltig met een stevige nasmaak!
Rauwe koemelk

Comté Alpage AOC

Een rauwemelkse Franse Gruyère, veel zoeter dan het Zwitserse zusje. De alpage staat garant voor en kaas gemaakt van melk van koeien die in de bergen grazen. In juni gaan ze omhoog vanaf 800 meter tot een dikke 2000 meter en weer naar beneden. In deze periode eten de koeien alle kruiden en bloemen die daar groeien. Deze zorgen dus voor de aromatische geur en smaak!

Frankrijk

Rauwe koemelk

Coulommiers

Ile-de-France, Frankrijk

Een rauwmelkse brie, voor zover bekend de eerste brie die gemaakt werd. De huidige Coulommiers is wel rauwemelks, maar niet van de boer. Een stevige iets pittigere variant op de brie de Meaux.

Rauwe koemelk

Croton Poivre

Pyreneeën, Frankrijk

Een koemelkkaas, waar vroeger ook nogal wat geiten- en schapenmelk in verdaagde met toegevoegde peperkorrels

Rauwe koemelk

Crottin Chavignol A.O.C.1976

Sancerrois, Cher, Frankrijk

Het kaasje moet er ook uit zien als een keutel, d.w.z grijs en hard. De smaak van dit kaasje (60 à 80 gram) is fris droog en fruitig. Fantastisch bij een glas Sancerre.

Rauwe geitenmelk

Crutin van Bepino Occeli

Noord-westelijke Alpen, Italië

Crutin wat in het lokale dialect "kleine kelder" betekent is gemaakt van koe- en schapenmelk met daaraan toegevoegd 3 % zwarte truffel. Deze kaas leent zich ook erg goed om in de keuken te gebruiken. De kazen worden ongeveer twee maanden gerijpt om dan verkocht te worden.

Rauwe koe- en schapenmelk

Delice de Bourgogne

Bourgogne, Frankrijk

Een heerlijke allemansvriend, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk. Een triple-crème kaas, waardoor het combineren met rode wijn wat riskant wordt.

Gepasteuriseerde koemelk

Délice de Pommard

Meursault, Bourgogne, Frankrijk

Dit is een nieuw kaasje uit de Bourgogne gemaakt van koemelk en mosterdzadjes. Dit geeft dit romige kaasje 70 % meer smaak. Vanwege het hoge vetgehalte is het lekkerder om een witte wijn hierbij te serveren. Gepasteuriseerde koemelk

Doruvael

Montfoort, Nederland

De naam van dit kaasje is afkomstig van de tekst: Door ruilverkaveling van elders". Deze veeboer is door al die ellende maar omgeschakeld naar het kaasmaken. De kaas lijkt nog het meest op een boeren Kernhem , is eigenlijk nog veel lekkerder. Een ouderwetse messenhanger!

Rauwe koemelk

Durrus

Een rauwemelkse boeren kaas, met een gewassen korst, zo'n 7 weken gerijpt. Net als een groot aantal andere Engelse kazen is dit ook een vegetarische kaas, d.w.z. gestremd met plantaardig stremsel.

Ierland

Rauwe koemelk

Epoisse en Epoisse grande affinage

Bourgogne, Frankrijk

Deze boeren roodflora wordt gedurende het begin van de rijping (de eerste drie weken) gewassen met Marc de Bourgogne. Dit wordt eigenlijk gedaan om de smaak van het kaasje te versterken. De korst hoort wel meegegeten te worden.

Gethermiseerde en gepasteuriseerde koemelk

Escarun Pecora

Italiaanse Alpen, Italië

Escarun betekent in het plaatselijke dialect: "Kleine kudde". Deze kazen worden alleen van de lente melk gemaakt in de Alpen. De smaak heeft iets weg van paddestoelen en een lichte truffelsmaak. De kaas heeft een lichte schapensmaak en is kruimelig van zuivel. Een oudere barberesco of Barola is

er erg lekker bij.

Gepasteuriseerde 80 % schaap 20 % koe

Etivaz AOC

Gruyère, Zwitserland

De Etivaz AOC is een harde kaas die uitsluitend op artisanale wijze dagelijks wordt geproduceerd door nog 72 families, die de kazen ambachtelijk produceren. Dit is de periode tussen 10 mei en 10 oktober volgens strikte voorschriften. Zo moet de verse, rauwe koemelk in koperen ketels verwarmd worden, die gestookt worden op houtsvuur. De melk moet afkomstig zijn van bergmelk uit de streek zone AOC op een hoogte tussen de 1000 en 2000 m. De smaak wordt omschreven als aromatisch met lichte noten- en rooksmak. Gepasteuriseerde koemelk

Explorateur

Ile de France, Frankrijk

Een zachte koemelkkaas, uit de Beaujolais, waarbij men alle room van de melk gebruikt en ook nog eens verse room toevoegt. Hierdoor ontstaat een triple-crème kaasje, d.w.z. een kaasje met een vetgehalte hoger dan 60 %. Pas dus op met mooie ronde rode wijnen, zoek naar een wijn die het vet afbreekt. Gepasteuriseerde koemelk

Fium `Orbu

Haute Corse, Frankrijk

Dit is een boerenkaasje vernoemd naar een kleine rivier in het noorden van Corsica. De korst is plakkerig en natuurgerijpt. Het rijpen van dit kaasje duurt ongeveer twee maanden en het wordt tijdens de rijping elke twee dagen gedraaid.

Rauwe schapenmelk en een klein beetje geitenmelk

Folies Berger

Ardennen, België

Dit kaasje wordt gemaakt van rauwe schapenmelk. De bladeren die er om heen zitten zijn druivenbladeren die bij de boerderij groeien. Onze collega in Mechelen zoekt voor ons en voor zichzelf natuurlijk, leuke authentieke boerenkaasjes in heel België, dit is er een van.

Schapenmelk

Fouchtra chevre

Auvergne, Frankrijk

Een schitterende geitenkaas, als een tomme geproduceerd! Rauwmelks, en gerijpt in pakhuizen als grotten geklimatiseerd. De korst van deze kaas dient u niet mee te eten. Er worden ook fouchtra`s gemaakt van koe en schapenmelk, maar de geiten fouchtra vinden we het lekkerst.

Rauwe geitenmelk

Fougerus

Deze rauwmelkse kaas is een zusje van de beroemde Brie de Meaux. Fougerus betekent varens, deze kaas wordt dan ook tussen varens gerijpt. Dit gebeurt in een stille koeling, waardoor de ontwikkeling van de wit-flora zeer langzaam gaat en de kaas ook langzaam tot rijpheid komt. Bij het eten van de kaas, mag er in het hart van de kaas nog een rauwe lijn zitten, in tegenstelling tot de Brie de Meaux die ook uit dezelfde streek komt.

Frankrijk

Rauwe koemelk

Fourme au Maury

Auvergne, Frankrijk

Dit is een blauwader kaas, gemaakt van rauwe koemelk, en na de stremming wordt de wrongel (= de kaasmassa) niet geperst. Hierdoor ontstaan luchtbellens in de kaas. Na een rijping van 4 tot 6 maanden, en doorspiezing van de kaas met roestvrij stalen pennen ontstaat de blauwschimmel.

Gewassen in de rode dessertwijn Maury

Geaffineerd door Jacquy Cange uit Wallonië, België

Gepasteuriseerde koemelk

Fourme au Sauternes

Auvergne, Frankrijk

Dit is een blauwader kaas, gemaakt van rauwe koemelk, en na de stremming wordt de wrongel (= de kaasmassa) niet geperst. Hierdoor ontstaan luchtbellens in de kaas. Na een rijping van 4 tot 6 maanden, en doorspiezing van de kaas met roestvrij stalen pennen ontstaat de blauwschimmel.

Gewassen in de witte dessertwijn Sauternes

Geaffineerd door Jacquy Cange uit België

Gepasteuriseerde koemelk

Fourme d`Ambert

Auvergne, Frankrijk

Dit is een blauwader kaas, gemaakt van ongepasteuriseerde koemelk, en na de stremming wordt de wrongel (= de kaasmassa) niet geperst. Hierdoor ontstaan luchtbelletjes in de kaas. Na een rijping van 4 tot 6 maanden, en doorspiezing van de kaas met roestvrij stalen pennen ontstaat de blauwschimmel. De smaak valt te omschrijven als nootachtig.

Rauwe koemelk

Fourme De Montbrison

Auvergne, Rhône-Alpes, Frankrijk

De Fourme d`Ambert en deze kaas worden rondom de steden Ambert en Montbrison gemaakt. De kaas wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en is een AOC kaas. Dit is één van de mildste blauwe kazen uit Frankrijk.

Gepasteuriseerde koemelk

Fumaison

Auvergne, Frankrijk

Een schapenkaas van ongepasteuriseerde schapenmelk, met het uiterlijk van een worst! De kaas laat zich op jongere leeftijd zeer goed smelten en wordt in de Auvergne ook veel gebruikt als Raclette. Le Fumaison wordt in het begin van de rijping licht gerookt.

Rauwe schapenmelk

Les Gachons

Auvergne St.Leger sur Vouzance

Een kleine boeren-chèvre, gezouten met fleur de sel. Fris, mild en mooi vol van smaak.

Frankrijk

Rauwe geitenmelk

Gaperon

Auvergne, Frankrijk

Deze traditionele kaas uit de Puy-de-Dôme in de Auvergne werd oorspronkelijk gemaakt van karnemelk met wat verse melk. Nog steeds gebruikt men geen stremsel voor de kaas. Aan de wrongel wordt verse knoflook en gemalen peper toegevoegd.

Gepasteuriseerde koemelk

Geiten- gras-kaas

Noord-holland, Nederland

Dit is maar een zeer tijdelijk te krijgen kaas, gemaakt van de melk die de geiten geven na het eten van het eerste lentegras. Door de malse voeding verkrijgen we ook vollere romigere kaas.

Gepasteuriseerde geitenmelk

Geitenkaas met aardappelschillen

Molenschot, Nederland

In Brabant zit een boer met een inmiddels uit haar voegen gegroeide boerderij, waar een paar unieke kazen worden bereid. Onder andere deze geitenkaas, gemaakt van gepasteuriseerde geitenmelk waaraan voorbewerkte aardappelschillen worden toegevoegd. Het recept is ontwikkeld in samenwerking met Cas Spijkers!

Gepasteuriseerde geitenmelk

Gorgonzola DOP dolce

Po-vlakte, Italië

Een milde Italiaanse blauwaderkaas, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk. Ze noemen hem in Italië ook wel de 'zoete' gorgonzola. De grote, cilindervormige kazen worden tijdens de rijping met roestvrijstalen naalden geperforeerd, zodat zuurstof kan zorgen voor de groei van blauwaders. De korst is door de behandeling niet geschikt om te consumeren.

Gepasteuriseerde koemelk

Gorgonzola DOP piccante

Po-vlakte, Italië

Deze gorgonzola piccante wordt in zijn originele model gerijpt, in tegenstelling tot vrijwel alle andere gorgonzola. Deze worden namelijk gehalveerd en verpakt voor de verkoop. Na het aansnijden rijpt een kaas echter niet meer mooi door. Deze gorgonzola dus wel.

Gepasteuriseerde koemelk

Grana Padano DOP

po-vlakte, Italië

Een al zeker 1000 jaar oude kaas, vroeger speciaal gemaakt voor de scheepvaart, omdat het de enige houdbare kaas was. De naam is te wijden aan de graankorrelige structuur van de kaas. Een zeer proteïne rijke kaas, waardoor veel geconsumeerd door kleine k

inderen en sporters. Deze Grana is 15 tot 18 maanden oud. De wrongelmasse van deze kaas wordt verhit, waardoor de kaas de bijzondere licht verteerbaarheid krijgt.

Gepasteuriseerde koemelk

Le Double Bornandin

Savoie, Frankrijk

Een nieuwe kaas, een reuze Reblochon, gemaakt van rauwe koemelk, met een 'grassige' smaak. Mild maar met de korst meegegeten zeer vol van smaak.

Rauwe koemelk

Gratte Paille

Gratter betekent schrapen, paille betekent stro. Deze triple-crèmekaas is zo vol en romig dat men hem tot de laatste restjes van het stro afschraapt.

Gemaakt van de gepasteuriseerde room die achterblijft na het maken van de boerenbrie. Geaffineerd door de gebroeders Rouzaire. Pas op met de triple-crèmes bij volle rode wijnen, adviseer liever een witte sauvignon bijvoorbeeld.

Frankrijk

Gepasteuriseerde koemelk

Gruyère Alpage

Savoie, Zwitserland

In juni gaan de koeien de bergen in en starten op ongeveer 800 meter hoogte. Deze periode duurt tot en met oktober en ze gaan tot 2500 meter en weer terug. De begroeiing die ze daar eten is bijzonder kruidig, en dat geeft de kaas, gemaakt van deze melk haar overheerlijke smaak.

Rauwe koemelk

Hansi affiné au Marc de Gewurztraminer

Dit is een klein munsterkaasje wat tijdens de rijping niet gewassen wordt met pekewater maar met een mengsel van Marc en pekewater. Dit geeft dit munster kaasje nog meer smaak.

Frankrijk

Gepasteuriseerde koemelk

Limburg

Dit pittige roodflora kaasje wat vroeger ook in Nederland werd gemaakt, wordt vaak gegeten met een beetje appel perenstroop. Het is trouwens ook heel lekker op een salade. De meeste mensen in Nederland kennen dit kaasje wel al was het maar van de verhalen over de geur.

België

Koemelk

Hollandse Blauwader

Brabant, Nederland

Deze hele mooie stiltonachtige blauwader komt van boerderij Bastiaanse in Molenschot. Deze uit zijn krachten gegroeide boerderij maakt ook heel veel geitenkazen w.o. geitenkaas met Aardappelschillen.

Gepasteuriseerde koemelk

Hornhoeve schapenkaas

Boer Peereboom in West-Friesland maakt deze mooie zacht belegen schapenkaas, van ongepasteuriseerde melk! Hij heeft jarenlang de kaas gemaakt die dan bedrukt en verkocht werd als Texelse schapenkaas, Daar de gebroeders Commandeur op Texel wegens gezondheidsredenen moesten stoppen met produceren. Eigenlijk is de kaas oud het lekkerst, maar door hun grote succes, krijgt het niet de kans om oud te worden!

Nederland

Ongepasteuriseerde schapenmelk

Idiazabal DOP

Baskenland, Spanje

Deze prachtige witte schapenkaas, wordt door de boeren licht gerookt, wat de kaas een verrukkelijk aroma geeft! De meestal 1 jaar oude kaas wordt gemaakt van ongepasteuriseerde schapenmelk dus.

Ongepasteuriseerde schapenmelk

Kernhemse

Zevenaar, Nederland

Er gaan veel verhalen de ronde over deze Nederlandse roodflora, echt geschiedenis heeft de kaas echter niet. Het is een commercieel antwoord op de vraag naar iets bijzonders op de Nederlandse kaasmarkt. Het wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en de Oranje kleur op de korst wordt normaal veroorzaakt door de corynebacterie maar bij de kernhem geholpen met kleurstof.

Gepasteuriseerde koemelk

Komijnekaas 2 1/2 jaar oud

Deze waarschijnlijk ruim 2 1/2 jaar oude komijnekazen, komen uit het pakhuis van Reijpenaer. Deze kazen zijn min of meer vergeten door de rijpingsmeester. De kaasjes zijn wel altijd verzorgd maar niemand wist wat ze er mee aan moesten, gelukkig hebben wij er beslag op kunnen leggen.

Nederland

La Serena DOP

Extremadura, Spanje

Een rauwmelkse schapenkaas, met een natuurlijke korst. Romig en pikant, niet altijd hetzelfde van smaak, verrassend dus!

Rauwe schapenmelk

Langres AOC

Bourgogne, Frankrijk

Dit vrij droge kaasje is een boeren product uit de Bourgogne-streek. De Fransman heeft de akelige gewoonte het kuiltje van dit kaasje te vullen met Armagnac, er wat gaatjes in te prikken en het zo een nachtje te laten staan. Licht pikant kaasje, perfect bij een glas rode Bourgogne!

Rauwe koemelk

Larzac

Causses, Frankrijk

Een roquefort, welke omgeschept wordt en in aardewerken potjes gerijpt...

Een zalige zachte blauwe schapencrème is het resultaat!

Gepasteuriseerde schapenmelk

Lauzeral

Quercy, Frankrijk

Op deze boerderij in de streek van de cabecou worden zeer zuivere rauwmelkse geitenkaasjes gemaakt. De een met as, de ander naturel. Zeer zacht en mooi vol van smaak!

Rauwe geitenmelk

Le Lavort

Auvergne, Frankrijk

Een schitterende rauwmelkse schapenkaas, gemaakt door Patrick Beaumont, een 'nieuwe' boer, voorheen ingenieur,. Hij vestigde zich in een reservaat in de Auvergne, kocht kaasvormen in Spanje, en ging aan de gang. Nu is de kaas zo gewild, zelfs Pierre Troisgros gaf zijn naam aan Patrick om voor reclame te gebruiken. Na een rijping van 4 maanden is de kaas op smaak. De kleinere variant heet Petit Guillaume.

Rauwe schapenmelk

Le Bailli

Soignies, België

Eindelijk hebben we mooie Belgische kazen ontdekt via een collega in Mechelen. Le Bailli is ongeveer kaasje, romig en toch pittig van smaak. Een echt boerenkaasje wat in Nederland niet meer gemaakt wordt. De korst, die gewassen wordt met witte wijn, geeft smaak aan het kaasje en mag meegegeten worden

Rauwe koemelk

Le Double-Bornandin

Savoie, Frankrijk

Dit is een nieuw kaasje van de boerderij die Reblochon maakt. Eigenlijk is het een grote reblochon wat voor veel winkeliers makkelijker is te hanteren dan kleine kaasjes. Het is net op de markt dus we weten nog niet hoe het kaasje verder rijpt.

Rauwe koemelk

Le Lomont

Dit kaasje wordt ongeveer 4 maanden gerijpt en de korst wordt gewassen met witte wijn vermengd met kruiden. De smaak is daardoor ook wat voller. De korst kun je niet mee-eten.

Frankrijk

Gepasteuriseerde koemelk

Le Malmedy

Ardennen, België

Een boeren kaasje afkomstig uit de Haute-Ardennen. Dit kaasje wordt gemaakt van rauwe koemelk en na het stremmen en persen wordt de korst met pekelwater gewassen, zodat de coryne-bacterie ontstaat. Deze geeft de kaas haar specifieke smaak en geur. De korst kan meegegeten worden.

Rauwe koemelk

le Petit Perigordin

Perigord, Frankrijk

Een overheerlijke mix van geiten- en koemelk. Iets wat in Nederland nog bij de wet verboden is..

Rauwe geit -en koemelk

Le Pic

Penne, Tarn, Frankrijk

Een prachtige boeren chèvre, gemaakt naar het voorbeeld van de vacherin. Omdat de boer melk van eigen geiten gebruikt, en deze melk niet terug hoeft te koelen, mag hij een rauwmelkse kaas maken als deze!

Rauwe geitenmelk

Le Pis du Lot

Lot-et-Garonne, Frankrijk

Dit is eigenlijk een reuze- Roccamadour (kleinste AOC kaasje ongeveer 20 tot 30 gram) waar deze streek beroemd om is. Natuurlijk ook de truffels en de ganzen en eendenlevers. Dit boerenkaasje is romig van smaak.

Rauwe geitenmelk

Lincolnshire

Lincolnshire, Engeland

Sinds 1993 maakt Simon Jones deze cheddar -achtige kaas, met wat zwitserse invloeden. schitterend pikant, bijna 1,5 jaar oud, gemaakt van ongepasteuriseerde koemelk. Een prima begeleider van een stevige bordeaux of een mooi glas vintage port!

Rauwe koemelk

Livarot AOC

Normandie, Frankrijk

Dit kaasje van gedeeltelijk afgeroomde melk wordt ook wel de kolonel van Frankrijk genoemd, vanwege de 4 strepen langs de zijkant, van herkomst gemaakt van zee-gras. De korst van deze kaas wordt gedurende het begin van de rijping gewassen met een pekewater, waardoor de coryne-bacterie ontstaat. Deze bacterie geeft het kaasje de oranje korst en de zo specifieke smaak. Het korstje kán meegegeten worden, maar het is wat zanderig, wat ik persoonlijk onaangenaam vindt.

Rauwe koemelk

Lomont le

Een prachtige halfharde rauwmelkse kaas, waarvan de korst gedurende een rijpingsperiode van 16 weken wordt gewassen met witte wijn en kruiden. Dit maakt de kaas wat smaak betreft wat vergelijkbaar met het oudere zusje uit Zwitserland, de Appenzeller!

Frankrijk

Rauwe koemelk

Machedoux

Zevenhuizen, Friesland

Hanneke Kuppens, boerin maakt van rauwe geitenmelk deze milde, eigenwijze geitenbrie'tjes. Zeer mild van smaak, steeds romiger wordend naarmate dat ze rijper worden. Ecologisch bereid!

Rauwe geitenmelk

Mahon DOP

Menorca, Spanje

Een pittige koemelkkaas, waarvan de korst wordt gekleurd met anatto, wat de korst een mahonie-achtige kleur geeft. Vandaar de naam Mahón. Een enkele Spaanse boer doet wat schapenmelk door de koemelk..

Rauwe koemelk

Manchego DOP

La Mancha

Een prachtige stro-gele schapenkaas, met de afdruk van de mandjes, waar vroeger de herders de kazen in uit lieten lekken. Deze, meest geproduceerde kaas in Spanje wordt tegenwoordig alleen nog maar van gepasteuriseerde melk gemaakt als ze voor de export

Spanje

Gepasteuriseerde schapenmelk

Maroilles AOC

Picardie, Frankrijk

Een kaas uit de Picardie, Noord-Frankrijk. De korst wordt eerst gewassen zodat de roodflora ontstaat, vervolgens gedroogd. Hierdoor kan de korst wat zanderig smaken. De kaas valt te omschrijven als pikant!

Rauwe koemelk

Matoque

Pyreneeën, Frankrijk

Een prachtige rauwmelkse schapenkaas, gemaakt van melk van schapen die mogen genieten van de begroeiing in de hoge gedeeltes van dit gebergte!

Rauwe schapenmelk

Meaux

Dit is een triple-crème kaas, afkomstig uit dezelfde streek als de Brie de Meaux. Moeilijk te combineren met voluit gerijpte rode wijnen. Wij adviseren een fruitige witte erbij.

Frankrijk

Rauwe koemelk

Merlijn

Midgard, Vlaams Brabant, België

Op ambachtelijke wijze gemaakt met een dunne fluweelwitte korst.

Geproduceerd op een biologische geitenboerderij Romig en zacht van smaak met een duidelijke geitensmaak.

Rauwe geitenkaas

Mimolette/boule de Lille

Normandie, Frankrijk

Bij ons bekend als commissie-kaas, een edammersoort voor de export bedoeld, met als groot verschil dat de commissie geplastificeerd wordt, en de mimolette vieux niet. De panische Nederlandse reactie op de kaasmijt, welke zich een weg door de korst eet,

Is voor de fransen een teken van kwaliteit; de mijt is een zeer kieskeurig diertje. door natuurlijke rijping van zo'n 2 jaar ontwikkelt zich een zeer bijzonder aroma en een zachte caramel-achtige smaak!

Gepasteuriseerde koemelk

Mont Joux

Een relatief nieuw kaasje, gemaakt van rauwe koemelk. Het is een variant op de Vacherin mont d'or die een poosje verboden is geweest. De smaak valt te omschrijven als mild en noot-achtig.

Frankrijk

Rauwe koemelk

Montanini

Italië

Deze kleine rolletjes worden gemaakt van koemelk wat uit de bergen komt.. een diepe nootachtige smaak heeft dit tot gevolg. Een lichte schimmelcultuur kan zich op de korst ontwikkelen.

Rauwe koemelk

Montenebro

Castilla Leon, Spanje

Deze geitenkaas gemaakt van gepasteuriseerde geitenmelk wordt ongeveer 30 dagen gerijpt. De korst is bedekt met gezuiverd beuken-as en een blauw-schimmelcultuur.

Gepasteuriseerde geitenmelk

Montgomery`s Cheddar

North Cadbury, Sommerset, Engeland

Deze cheddar is één van de weinige echte boeren-cheddars. Hij is zachter en fruitiger van smaak als b.v. de Keen`s cheddar. De kazen wegen ongeveer 28 kilo en worden omwikkeld met kaaslinnen en rijpen tussen de 10 en 18 maanden. De blauwschimmel in de kaas ontstaat wanneer de korst beschadigd is en lucht de kaas in kan, Vroeger lieten boeren de kaas soms expres om de grond vallen om zodoende de korst te beschadigen en de blauwschimmel een kans te geven. U kunt dit gewoon mee-eten en u zult verrast zijn.

Rauwe koemelk

Morbier AOC

Franche-Comté, Frankrijk

Deze kaas werd door de boerin gemaakt als ze iets overhield bij het Comte maken. Over dat kleine beetje kaas veegde ze wat roet om de kaas te beschermen. Van de volgende produktie deed ze weer wat kaas over het eerste laagje. Dit is een boeren kaas en daardoor veel smaakvoller.

Rauwe koemelk

Mottin Charentais

Beaujolais, Frankrijk

Een zachte koemelk kaas gemaakt van gepasteuriseerde koemelk, valt onder de triple-crème kazen, wat wil zeggen dat ze een wat hoog vetgehalte heeft in de droge stof. Dit maakt dat ze niet makkelijk te combineren zijn met volle rode wijn, wel met een fruitige of een droge witte wijn.

Gepasteuriseerde koemelk

Mrs Appleby`s Cheshire

Shropshire, Engeland

Een rauwmelkse boerenkaas met een korrelig zuivel, waar soms spontaan een blauwader in ontstaat. Om de kaas zit kaaslinnen om de kaas te beschermen.

Rauwe koemelk

Mrs Kirkham`s Lancashire

Lancashire, Engeland

Deze kaas heeft vorig jaar de British Cheese Award gekregen als zijnde de beste kaas in Engeland. Het grappige is dat vijf jaar geleden Mrs Kirkham van plan was om te stoppen omdat ze onder druk van de supermarkten de melk moest pasteuriseren. Nu vechten juist de supermarkten om nog een stukje van haar kazen in de verkoop te krijgen. Zij kan de vraag nu niet aan!

Rauwe koemelk

Munster fermier AOC

Een schitterende rauwmelkse koemelkkaas, met een gewassen korst. Het korstje wordt gewassen met een pekewater waardoor de oranje gloed ontstaat en de daarmee gepaard gaande specifieke smaak!

Rauwmelkse munster van goede kwaliteit is moeilijk te vinden en dus geniet ervan als u hem te pakken heeft!

Frankrijk

Rauwe koemelk

Necker Geitenkaas

Noord-Hollandse smeuge geitenkaas, gemaakt van rauwe geitenmelk. De kaasjes worden lekker als zo ongeveer vijf maanden oud zijn.

Rauwe geitenmelk

Ossau-Iraty AOC

Aquitaine, Frankrijk

Deze kaas komt uit het ruige gebied van de westelijke Pyreneeën, waar eigenlijk alleen nog maar geiten en schapen kunnen grazen. Koeien breken hun nek in dat gebied, vandaar. Pittig en vol smaak is deze boeren Ossau en ongeveer 90 dagen gerijpt.

Rauwe schapenmelk

Oveja Romero

La Mancha, Spanje

Een schitterende zacht smakende schapenkaas, welke gerijpt wordt in een laagje rozemarijn. Dit hoort niet meegegeten te worden maar geeft licht zijn smaak af!

Rauwe schapenmelk

Overjarige Beemster

Beemster, Nederland

De Noord-Hollandse polder de Beemster staat bekend om de mooiste Nederlandse kazen. De reden hiervan is het malse gras wat de koeien eten, wat op zijn beurt zorg draagt voor een zeer smedig, romig zuivel, waardoor de kaas tot op zeer hoge leeftijd snijdbaar blijft. Deze Beemster is 2 jaar oud, en op een natuurlijke langzame wijze gerijpt, in tegenstelling tot de Old Amsterdam, welke door hogere temperaturen tijdens de rijping veel sneller oud wordt.

Gepasteuriseerde koemelk

Overjarige kruidnagel

Friesland, Nederland

In Friesland weten ze al langer dat hun kazen jong niet echt aangenaam zijn en echt oud moeten worden om op smaak te komen. Het komt omdat de weides waar de koeien grazen te zout zijn (reclame van Kollumer tikkeltje zilt, dat is niet waar, bromzout is een betere omschrijving), daarom deden ze al vroeg kruidnagel en komijn in hun kazen. Een overjarige kruidnagel is echter een super kaas.!

Rauwe koemelk

Parmigiano Reggiano DOP

Parma, Italië

Prachtige harde kaas uit Parma minimaal twee jaar oud, met mooie kristallen. Dit zijn de eiwitten die gekristalliseerd zijn, geen zout kristallen! Sinds kort hebben we de originele Parmezaan binnen gemaakt van de melk van de "vacche Rosso" koeien. Dit ras werd vroeger gebruikt vanwege de goede kwaliteit melk, nu zijn er nog maar een klein aantal, dat deze koeien gebruiken omdat de melk opbrengst veel lager is, dan bij andere rassen. Deze kaas met een paar druppeltjes mooie Aceto Balsamico is een nagerecht op zich.

Rauwe koemelk

Pavé du Plessis

Normandie, Frankrijk

Een ambachtelijk boerenkaasje uit Normandië, gemaakt van rauwe koemelk. De smaak is zacht-zoet-zout, de geur lijkt sterk op die van een stal. Hij lijkt op de Pont l'èveque maar is wat groter en daardoor ook iets romiger.

Rauwe koemelk

Peccorino Sardinie

Sardinië, Italië

Een oude, niet zoute schapenkaas van het evenzo karakteristieke Sardinië. Gemaakt van ongepasteuriseerde schapenmelk, proeft men de ziltigheid van de zee, waar vlakbij de schapen grazen, en de kruidigheid van de begroeiing, welke ze eten!

Rauwe schapenmelk

Pecorella Val Casotto en Caprella

Piemonte, Italië

Dit is een zacht romig schapenkaasje uit dezelfde streek waar heel veel andere kazen gemaakt worden zoals Gorgonzola, Grana Padano en nog veel meer.

Deze schapenkazen worden in de bergen gemaakt en verder verhandeld door een grotere firma die de distributie voor deze boeren regelen. Caprella is een geitenkaasje wat op dezelfde manier gemaakt wordt.

Rauwe schapenmelk

Pelardon AOC

Cevennes, Frankrijk

Zomers en in de herfst is het topseizoen voor dit mooie rauwemelkse geitenkaasje. Een kaasje wat een rijping van twee tot drie weken heeft ondergaan.

Rauwe geitenmelk

Perail de L`Aveyron

Rouergue, Frankrijk

Dit kleine smakelijke schapenkaasje werd vroeger gemaakt als ze niet genoeg melk hadden om een hele roquefort te maken. Het is romig van smaak

Rauwe schapenmelk

Petit Fiancé fermier

Een boer in de Pyreneeën houdt 200 geiten op 600 meter hoogte, buiten om zijn boerderij. Door na het melken de geitenmelk direct te verkazen, de melk hoeft dan niet teruggekoeld te worden, is deze boer toegestaan een aantal schitterende rauwemelkse roodflora te maken. Eén daarvan is deze Petit Fiancé, een type Reblochon maar dan van geitenmelk.

Frankrijk

Rauwe geitenmelk

Petit Vinageois

Uit het noordelijkste gedeelte van Frankrijk komt deze schitterende boerenkaas, volledig nieuw. Een rauwmelks kaasje, waarvan de korst wordt gewassen met bier! Een boerin die haar eigen veestapel verzorgd en dus gebaat is bij een zeer goede kwaliteit me

Ik en dus bijvoorbeeld niet bijvoert met maïs zoals veel "melk boeren dat doen.

Frankrijk

Rauwe koemelk

Perigord

Een rauwmelkse geitenkaasje met een lichte witschimmel cultuur. Romig om de rand en rul in het hart

Frankrijk

Rauwe geitenmelk

Picobello

Wordt gemaakt op de Biologische Dynamische Geitenboerderij-kaasmaker Saanenhof maakt deze prachtige geitenrolletjes van volle rauwe geitenmelk.

Hierdoor komt de geitensmaak beter tot zijn recht dan bijna alle andere Nederlandse geitenkazen welke meestal gepasteuriseerd worden.

Nederland

Rauwe geitenmelk

Pikant peertje

Amsterdam, Nederland

Naar recept van een van de pioniers op buitenlands kaasgebied in Nederland, Abraham Kef, is dit pikante blauwaderkaasje ontwikkelt. Ze is niet geschikt voor de consumptie door zwangere vrouwen, daar er ook rauwmelkse blauwe kaas door zit.

Rauwe koe -en schaap

Pise du Lot

Lot et Garonne, Frankrijk

Dit is de grote broer van Roccamadour, door het grotere formaat blijft deze kaas wat romiger.

Rauwe geitenmelk

Provence

Een kleine geitenkaas, gemaakt van rauwe melk, gerijpt in kastanjebladeren welke gedrenkt zijn in de eau de vie en vervolgens gedroogd op een vloertje van bonenkruid. Wanneer ze goed rijp is verschijnt er ook schimmel op het kaasje, welke meegegeten mag worden. Het kaasje mag zelfs gaan lopen, dit komt door behoud van vocht in het kaasje door de bladeren!

Frankrijk
Rauwe geitenmelk

Poivre d'Ane

Provence, Frankrijk

Dit is een boeren geitenkaasje uit de Provence, met wat Provençaalse kruiden bestrooid.

Het is eigenlijk een banon zonder bladeren. Poivre d'Ane betekent letterlijk Ezels'peper

Rauwe geitenmelk

Pont l'evêque A.O.C. 1972

Normandië, Frankrijk

Dit rauwmelkse roodflora kaasje is vernoemd naar de stad waar het oorspronkelijk vandaan komt. Er zijn nog maar enkele boeren die dit kaasje maken. Wij in Nederland eten dit kaasje volgens de fransen veel te jong. Naarmate dat het kaasje rijper wordt het ook veel pikanter! Na het wassen van de korst, en het daarmee gepaard gaande ontstaan van de roodflora korst, wordt het kaasje gedroogd. Het was het lievelingskaasje van prins Bernard.

Rauwe koemelk

Pouligny Saint Pierre AOC 1976

Centre, Frankrijk

Dit is een boeren Pouligny die verkrijgbaar is van het voorjaar tot het najaar. De kaas wordt ook wel de Eiffeltoren genoemd vanwege zijn vorm. Een lekkere Sancerre erbij drinken is een feestje.

Volle rauwe geitenmelk

Poitou

Dit is een rauwmelkse geitencamembert van een grote producent waardoor deze kaas overal verkrijgbaar is in Frankrijk zowel als daar buiten. De kaas smaakt daarom altijd hetzelfde dit in tegenstelling tot een boerenproduct Frankrijk

Rauwe geitenmelk

Pyramide Wolverlei

Ambt-Delden, Nederland

Een zachte verse geitenkaas, gemaakt door een Nederlandse boer in Ambt Delden, namelijk Herman van Koevingen. De piramide van gepasteuriseerde geitenmelk wordt bestrooid met Provençaalse kruiden.

Gepasteuriseerde geitenmelk

Quercy Cendre

Lot et Garonne, Frankrijk

Dit is een nieuwe leverancier van ons van geitenkaasjes in diverse modellen en rijpheden. Quercy cendree is een variant op de Selles sur Cher, het zuivel is iets ruller van structuur. De streek Quercy staat voornamelijk bekend om het kaasje Roccamadour.

Rauwe geitenmelk

Raschera DOP

Cuneo Alpes, Italië

Een prachtige Tomme uit de Italiaanse Alpen, een alpage kaas dus welke gemaakt wordt van melk van koeien die tussen de 1000 en de 2000 meter hoogte grazen. Ook in Italië is het een ernstig probleem om de boeren hoog in de bergen gemotiveerd te houden om kaas te blijven maken! Een kaas welke vernoemd is naar een bergmeer, gemaakt van overwegend koemelk, met al naar gelang het seizoen soms ook geiten of schapenmelk. Er kunnen zich ook spontaan blauwaders in ontwikkelen, welke de smaak nog meer verfijnen.

Rauwe koeien alpen melk

Reblochon AOC fermier

Savoie, Frankrijk

Een van Frankrijk oudste kaasjes, in dit geval van ongepasteuriseerde koemelk. De naam komt van het woord 'reblocher' wat wil zeggen: Nadruppelen. Vroeger was het namelijk zo, dat de landeigenaar de boer controleerde op de hoeveelheid melk, daar betaalde hij dan belasting over. Dus liet de boer wat melk in de uiers zitten tot na de controle, vervolgens maakte hij voor eigen handel en consumptie dit mooie kaasje! De korst kan meegegeten worden.

Rauwe koemelk

Reypenaer v.s.o.p.

Beemster, Nederland

In Woerden pal aan de Oude Rijn rijpen de gebroeders Wijngaarden op zeer ambachtelijke wijze deze schitterende oude kaas. Zonder airco, maar ventilatie door luiken open of juist dicht te zetten, heeft deze prachtige natuurgerijpte kaas de leeftijd van ongeveer 24 maanden bereikt.

Gepasteuriseerde koemelk

Rheylandse boerenkaas

Rijn-gebied, Nederland

Een variant op alle Maasdammer kazen, maar dan een echt boeren product. Daardoor is de smaak ook veel genuanceerder dan bijvoorbeeld die van Leerdammer.

Robiola di Roccaverano DOP

Roccaverano, Italië

Een kaas die al stamt uit de Middeleeuwen, toen nog van geitenmelk gemaakt. Tegenwoordig wordt er zowel geiten schapen als koemelk gebruikt voor dit kaasje. De melk wordt altijd gepasteuriseerd. Er bestaat een verse versie zowel als de geraffineerde versie, zoals deze!

Gepasteuriseerde koe - schapenmelk

La Roche

Zuid-Frankrijk

Een blauwe kaas, die na het persen en gedeeltelijk rijpen in blokjes wordt gesneden om de lucht er goed door te laten komen, zodat de blauwschimmel zich kan ontwikkelen en vervolgens weer geperst. Door ultrafiltratie blijven alle eiwitten bewaard in deze kaas en krijgt hij een verassende volle smaak, Frankrijk

Gepasteuriseerde koemelk

Rochebaron

Haute-Loire, Auvergne, Frankrijk

Een zeer zachte milde blauwader kaas, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk. De korst is bestrooid met een laagje as, ten eerste ter bescherming ten tweede om het kaasje haar romigheid zoveel mogelijk te laten behouden. Gepasteuriseerde koemelk

Roombrie

Dit is waarschijnlijk een van de bekendste franse kazen en ook de meest geproduceerde. Hierdoor zijn er ontzettend veel kwaliteit en prijs verschillen. Dit is een roombrie van het merk Roitelet en is een van de beste. Romig van smaak door het vetgehalte van 60 %.

Frankrijk

Gepasteuriseerde koemelk

Roquefort Cave Baragnaudes AOC

Roquefort-sur-soulzon, Frankrijk

Een sublieme Roquefort, gemaakt van de lente melk van de schapen (wanneer ze het eerste jonge malse gras weer eten) Vervolgens behandeld met de ouderwetse Penicillum Roqueforti, niet een combinatie van 5 soorten schimmels zoals alle andere Roquefort. Na een affinage van 6 maanden worden ze gekeurd en is er gemiddeld 1 op de 3 goed genoeg bevonden om de naam Cave Baragnaudes te dragen is de producent van deze specialiteit.
Rauwe schapenmelk

Roquefort Le Vieux Berger

Roquefort, Frankrijk

Een sublieme schapenkaas, een speciale selectie van de ambachtelijk gemaakte Le Berger. Ze is wat boerser van smaak dan de Caves Baragnaudes, een andere topper!
Rauwe schapenmelk

Rouelle

Ferme De Lauzeral, Frankrijk

Dit is één van de vele geitenkaasjes die deze boerderij maakt in de streek Quercy, de streek rondom Cahors. Het kaasje is zacht van smaak maar absoluut niet smakeloos.
Rauwe geitenmelk

Saint Agur

Haute-Loire, Auvergne, Frankrijk

Een mooie blauwe, maar tevens milde bleu, gemaakt door de professionele kaasmakers van Chaumes. Een kaas van gepasteuriseerde koemelk met een milde nootachtige smaak!
Gepasteuriseerde koemelk

Saint Antoine / Isula

Corsica, Frankrijk

Een heerlijk boeren schapenkaas, met een natuurgerijpt korstje welke niet meegegeten hoort te worden. De smaak valt te omschrijven als fris en fruitig, met een mooi aroma van het schaap!
Rauwe schapenmelk

Saint Felicien

Rhône-Alpes, Frankrijk

Een boeren kaasje, de grotere variant van de Saint Marcellin!

Een kaasje van koemelk, ongepasteuriseerde, fris en fruitig van smaak, met op de korst, wanneer ze rijp is hier en daar grijze schimmel. De korst kan meegegeten worden!

Rauwe koemelk

Saint marcellin au marc

Rhône-Alpes, Frankrijk

Een kaasje van grotendeels koemelk, vaak ook wat geitenmelk erdoor, gewassen met gène de marc, gewenteld in pitjes en steeltjes van druiven gedrenkt in de marc

Rauwe koemelk

Saint- Nectaire AOC

Auvergne, Frankrijk

En rauwemelkse koemelkkaas, waarvan de korst wordt gewassen tot de roodflora is ontstaan. Vervolgens wordt de kaas op roggestro gerijpt waardoor de smaak zich ontwikkelt. Een boeren Saint Nectaire, mooi rijp herkent u aan de grijze korst, en een zeer smedig zuivel, met de geur en de smaak van vochtige bossen.

Rauwe koemelk

Saint Paulin fermier

Noord Frankrijk

Een boerin, gevestigd in Ronco, Noord Frankrijk maakt op zeer ambachtelijke wijze deze fantastische boeren Saint-Paulin. De melk is rauw en van eigen koeien, waardoor het voedsel zeer belangrijk is, om een goede melksmaak te kunnen garanderen! Wanneer het kaasje geperst en gezouten is wordt de korst gewassen met bier, een eigen variatie op de bestaande Saint Paulin. Korst kan meegegeten worden maar is wat zanderig!

Rauwe koemelk

Sainte Maure AOC

Touraine, Frankrijk

Deze staafvormige chèvre, soms met een laagje as ter bescherming, heeft vaak een stro-tje door het midden lopen. Dit is om het kaasje aan te draaien gedurende het begin van de rijping, zonder het model te vervormen. Een mooie boeren chèvre, fris en licht rinsig van smaak.

Rauwe geitenmelk

Saint-Marcellin

Rhône-Alpes, Frankrijk

Een boeren kaasje, vroeger gedeeltelijk koe-, gedeeltelijk geitenmelk, tegenwoordig 100% koemelk. Deze versie uit de omgeving van Lyon is op het juiste moment van consumptie vrijwel vloeïend. Vandaar de bakjes waar ze in zitten.

Rauwe koemelk

Salers-Cantal AOC

Auvergne, Frankrijk

Salers en Cantal zijn twee verschillende kazen uit het gebergte van de Haute-Auvergne, op een hoogte van tussen 700 en 1000m. In grote lijnen is de productiemethode hetzelfde, eerst wordt de wrongel in kleine bokjes gesneden en gezouten en dan weer opnieuw geperst. Daardoor krijgt het zuivel een specifieke structuur met een vast en stevig zuivel. De Cantal kan van rauwe en gepasteuriseerde melk gemaakt worden. De Salers is een fermier kaas en dus van rauwe koemelk afkomstig van de Salers koeien. Je proeft het verschil!

Rauwe koemelk

San petrone

Corsica, Frankrijk

Een kaasje gemaakt van een gerijpte kaas, vervolgens gemalen, geperst en wederom gerijpt. Valt onder de soorten Fromage Fort! Mijns inziens ook de heftigste kaas, ooit gemaakt, absoluut alleen voor degenen die het niet sterk genoeg kan zijn, en dan nog kleine hoeveelheden serveren!

Rauwe schapen en geitenmelk

Sancerrois

Sancerre, Frankrijk

Een frisse droge rauwemelkse chèvre , voor de startende geitenaaseter!
Prachtig fruitig van smaak. Een boeren product wat nog geen geschiedenis heeft gemaakt!

Rauwe geitenmelk

Sbrinz AOC

Centraal, Zwitserland

Ook wel hobelkase genaamd, praten we hier over een al eeuwenoude traditioneel bereide kaas, welke vooral veel in Italië gegeten wordt. De melk wordt rauw verwerkt, maar de wrongel wordt naverhit, na het stremmen om zo veel mogelijk wei weg te laten vloeien. Dit gebeurt op 53 graden. Na een rijping van minimaal 1,5 jaar maar deze kaas is drie jaar oud, is de kaas geschikt voor consumptie. Men schaافت hem dun, zo smelt hij op de tong!
Rauwe koemelk

Schönegger almkase

Beieren, Duitsland

Een harde boeren kaas, uit de bergen in zuid Duitsland. De korst van deze kaas wordt gewassen met witte wijn waardoor het een specifiek aroma krijgt. Ze is 1 1/2 jaar oud!
Rauwe koemelk

Selles sur cher AOC

Loire-et-Cher, Indre, Frankrijk

Een prachtige milde chèvre met een dun laagje as bestrooit. De as is gezuiverd en van verbrande wijnranken of houtskool. Het dient ter bescherming van het kaasje! Deze selles sur cher heeft dit jaar 1999, de gouden medaille gewonnen! Overigens kan men het as laagje prima mee-eten!
Rauwe geitenmelk

Shropshire blue

Canterbury, Engeland

Een engelse stilton, waar caroteen aan toegevoegd wordt, vroeger waren het de red-leicesters die spontaan blauw werden. Het verschil in shropshire blue en stilton zit hem tegenwoordig alleen nog in het caroteen, maar tijdens de rijping ontwikkelt zich de kaas hierdoor toch anders dan de stilton, ze blijft romiger en nootachtig van smaak!
Gepasteuriseerde koemelk

Soumaintrain

Bourgogne, Frankrijk

De wrongel van de kaas en de structuur lijkt op die van de Epoisse. Ook bij deze kaas lekt de wrongel uit door het eigen gewicht en wordt dus niet geperst. Het boeren kaasje wordt met pekewater gewassen en de korstmag meegegeten worden.. Behoorlijk pikant van smaak!
Rauwe koemelk

St Simon

Ile de France, Frankrijk

Dit is een rauwemelks kaasje met een vrij hoog vetpercentage 60+, waardoor hij te vergelijken is met een explorateur maar pikanter van smaak.

Rauwe koemelk

Stilton Neal's Yard

Nottinghamshire, Engeland

Van de nog maar 5 producenten die voor de hele wereld Stilton produceren, heeft Neals'Yard in Londen de Colston Bassett Stilton als de meest traditioneel geproduceerde als wel de lekkerste verkozen. Geen rauwemelkse kaas, helaas, maar na een rijping van 9 tot 12 weken een absoluut romige, nootachtige niet zoute blauw aderkaas, ideaal te combineren met een mooi glas port. Stilton is overigens vernoemd naar het plaatsje Stilton wat vroeger een reizigersplaats was, waar alle reizigers graag verbleven alleen al voor deze kaas!

Gepasteuriseerde koemelk

Stolwijker

Stolwijk, Nederland

Deze boerenkaas is afkomstig om en nabij Stolwijk. De boeren hier maken schitterende rauwmelkse kaas welke zich uitstekend lenen om oud te worden. Deze is nu 2 jaar oud. De kristallen die u ziet zijn geen zoutkristallen maar eiwitkristallen en die zorgen voor meer smaak.

Rauwe koemelk

Taleggio DOP

Lombardije, Italië

Deze kaas valt onder de stracchino-kazen. Stracch= moe, uitgeput, en dit slaat op de conditie van de kuddes, welke uit de bergen kwamen in het najaar. De taleggio dateert uit de 10-e of de 11-e eeuw. Ondanks dat het kaasje volledig industrieel vervaardigd wordt, worden de oude technieken gehanteerd, en vaak zelfs van ongepasteuriseerde melk. Na een rijping van 25-50-dagen in natuurlijke grotten is de kaas op smaak.

Rauwe koemelk

Tannenheimthaler Bergkase

In de hoge bergen van Tirol, maakt de boer deze bergkaas. Omdat de koeien de kruiden in de bergen eten, krijgt de kaas ook een kruidige smaak ondanks de leeftijd van 2 jaar is de kaas absoluut niet zout, wel mooi droog.

Oostenrijk

Rauwe koemelk

Testun Ocelli al Barolo

Pimonte, Italië

Volgens Beppino Occelli wordt deze kaas gemaakt van koeienmelk waar schapenmelk aan is toegevoegd. De kaas wordt gerijpt in de druivenmost van Barola in de kelders van Valcasetto; dit op houten planken voor een verfijnde smaak.

Rauwe geitenmelk

Tete de moine AOC

Zwitserse Jura, Zwitserland

Een harde kaas, letterlijk betekend Kop van de Monnik, vroeger door monniken gemaakt als ruilmiddel op markten. De reden van het schaven op de girolle, is dat er zo veel mogelijk lucht tussen de kaas en uw mond moet komen om de smaak zoveel mogelijk tot zijn recht te laten komen

Rauwe koemelk

Ticklemore

South Devon, Engeland

Deze seizoenskaas wordt gemaakt van maart tot november en dan ongeveer vier maanden gerijpt. Robin Congden gebruikt ook melk van een geitenboerderij even verderop. In de maand december is deze kaas op z`n lekkerst.

Rauwe geitenmelk

Toma caprina

Italië

Een geitenkaasje gemaakt van rauwe geitenmelk, vervolgens in de juiste omstandigheden geaffineerd , zodat er een mooie witschimmel kan ontstaan.

Rauwe geitenmelk

Tomme au Marc

Savoie, Frankrijk

Een jonge tomme de Savoie wordt gerijpt tussen de pitjes en de steeltjes van de druiven gedrenkt in de marc. Dit is een vorm van conserveren en geeft tevens de kaas een heel nieuw karakter!

Rauwe koemelk

Tomme brebis

Een schitterende 8 maanden oude tomme, gemaakt van pure rauwe schapenmelk! De boer die deze kaas maakt, produceert hiernaast ook een zachte witschimmel!

Frankrijk

Rauwe schapenmelk

Tomme de Chèvre

Poitou, Frankrijk

Een prachtige rauwmelkse chèvre, die mooi rijp is als de korst volledig grijs ziet! Men schraapt de schimmel er dan wel dun af voor het eten van de kaas. De smaak is zeer genuanceerd, fruitig en de structuur is zo typerend voor geit, mooi droog!

Rauwe geitenmelk

Tomme de Montagne-Brebis

Een boeren kaas, gemaakt van rauwe schapenmelk, grotgerijpt de schapen in de bergen hun maaltjes bij elkaar zoeken, is de smaak net zo bloemig en kruidig als de begroeiing aldaar!

Frankrijk

Rauwe schapenmelk

Tomme de Savoie

Rhone-Alpes, Frankrijk

Kleine boerenkaasjes gemaakt in Frankrijk worden eigenlijk altijd Tomme of Tome genoemd, zij kunnen gemaakt zijn van koe geiten of schapenmelk. Tomme de Savoie was vroeger altijd een magere kaas 20+, de melk werd namelijk eerst afgeroomd voor de boter.

Er bestaan ongelofelijk veel soorten Tomme de Savoie (boeren, fabriek etc.)

Er wordt geprobeerd van deze kaas een AOC- kaas te maken. Er is ook een variant om deze kaas in te leggen tussen de pitjes en steeltjes van de Bourgogne druif die weer gedrenkt zijn in de Marc

Rauwe koemelk

Tomme Vogeois

Vogezen, Frankrijk

Een rauwmelkse tomme, type Munster, gewassen korst dus, maar dan een stevigere versie, langer doorgerijpt

Rauwe koemelk

Tomme Welsch

Een rauwmelkse kaas, met een korst die is gewassen met Elsasser witte wijn. Tomme staat voor zachte kaas, zacht van smaak maar door het ontstaan van de corynebacterie op de korst, heeft het kaasje toch pikante ondertonen.

Frankrijk

Rauwe koemelk.

Tommette de Ventadour

Ventadour, Frankrijk

Een heerlijke kleine droge chèvre, met nog geen geschiedenis. Een kleine boer is verantwoordelijk voor dit kaasje, zalig bij een mooi glas wit, maar ook bij een rhone rood!

Rauwe geitenmelk

Tourrée de l'Aubier

Na het succes van de Vacherin Mont d'Or kon het niet uitblijven dat er een variant op de markt zou komen die het hele jaar door goed te verkrijgen zou zijn: daar is t'ie dan: Tourée de l'Aubier een volle koemelkkaas met een laagje dennenschors in de hars gedrenkt langs de zijkant! Korst mag meegegeten worden, versterkt de kaassmaak!

Frankrijk

Gepasteuriseerde koemelk

Truffel brie de Meaux AOC

Boeren rauwe melk brie, doorgesneden, besmeert met Italiaanse mascarponeroom, bestrooid met grof zeezout en rijk belegd met truffel!

Frankrijk

Rauwe koemelk

Tuma del trifulau

Een kaasje van koe en schapenmelk, vermengd met verse zwarte truffel.

Italië

Gepasteuriseerde schapen - en koemelk

Vacherin mont d'or AOC

Savoie – Jura, Frankrijk

Een prachtige seizoenskaas, gemaakt van de volle herfstmelk.. Na het stremmen en uitlekken van de kaas, wordt er een laag in de hars gedrenkte dennenschors omheen gewikkeld, zodat deze zachte kaas in model blijft. Na een rijping van zo'n 7 weken ontstaat door wassing , het roodachtige korstje. Deze kaas is uitsluitend verkrijgbaar van eind september tot en met februari!
Rauwe koemelk

Valencay AOC

Loire-et-Cher, Frankrijk

Een afgestompte piramide geitenkaas, welke oorspronkelijk de originele piramide model had. Het verhaal gaat dat Napoléon, na een mislukte veldtocht in Egypte bij het zien van nog een piramide wit wegtrok en met zijn sabel de top er afsloeg. De aslaag zit om dit kaasje ter bescherming van bacterie- en smaakinvloeden, bovendien houdt het kaasje enigszins romig.
Rauwe geitenmelk

Vallée d'Aspe

Pyreneeën, Frankrijk

Dit is een boeren tomme de chèvre, gemaakt van ongepasteuriseerde geitenmelk. Door de kruiden op de bergen, die het voer is voor de geiten, ontwikkelt de kaas haar kruidige smaak.
Rauwe geitenmelk

Valois le

Charente, Frankrijk

Een milde rauwe geitenkaas, waarop de korst zich een lichte witschimmel ontwikkelt
Rauwe geitenmelk

Vî Cenzy

Ardennen

Een tomme gemaakt naar recept uit de Savoie, maar deze boer maakt hem van ongepast. Koemelk en laat hem minimaal zeven maanden rijpen. Vandaar de pikante ondertoon. De eventuele kleine blauwaders kunnen gewoon gegeten worden.
Rauwe koemelk

Vieux Lille

Noord-Frankrijk

Een rauwmelkse kaas met een gewassen korst, in winter, lente en herfst op z'n best andere naam voor dit kaasje is ook wel gris de Lille en z'n sterke geur en smaak doen het goed in dit rauwe mijnverkeersgebied.

Rauwe koemelk

U'pecurinu

Corsica, Frankrijk

Een Corsicaanse schapenkaas, waar dit eiland zo beroemd om is! De korst van dit kaasje wordt gewassen met gepekeld water, waardoor het z'n specifieke geur en smaak ontwikkelt. Er wordt wel gesuggereerd dat dit het kaasje was waarvoor de galiërs van boord sprongen in de Asterix en Obelix, vanwege de geur. Het schip ontplofte een fractie later.

Rauwe schapenmelk

Oude Edammer

In het noordelijke gedeelte van Noord Holland wordt al sinds eeuwen en dag de Edammer kaas gemaakt, vernoemt naar het stadje Edam. Een bol kaas van ca. 1,4 kilo met een relatief laag vetgehalte (40+). Door dit lagere vetgehalte en door het kleine formaat van het kaasje is hij jong tot met extra belegen niet echt bijzonder, en wordt hij het meest verkocht om z'n gunstige prijsstelling. Maar wordt ongeveer kaasje over de 2 jaar oud, dan komen alle kwaliteiten omhoog! Heerlijk pikant met soms een lichte maggie smaak!

Nederland

Gepasteuriseerde koemelk

Oosterreicher Berg-kase

Sulzberg-Bregenzerwald

Een Oostenrijkse Alpage-kaas, wat dus wil zeggen dat het gemaakt is van melk van koeien die hoogzomer hoog in de bergen grazen en alle kruiden en bloemen aldaar eten. Een inmiddels 1 jaar oude kaas met een lichte karamel smaak en veel kruidige tonen. Biologisch-dynamisch geproduceerd.

Oostenrijk

Rauwe koemelk