

Kazen

Cremeux de bourgogne (gepasteuriseerd)

Deze boterachtige witschimmel kaas wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk in de Bourgogne, Frankrijk. De zachte bloemige korst lijkt bijna op fluweel; het geeft de kaas een nootachtige en bloemige smaak.

Morlacco del Grappa (rauwmelk)

Een traditionele Venetiaanse kaas afkomstig van de bergweiden van de Monte Grappa. De kaas is gemaakt van rauwe koemelk. De melk komt van twee montes (twee verschillende melkbeurten). Van de avond die gedeeltelijk wordt ontvet, en die van de ochtend, die vol is.

Zachte en de smaak is mild met een intens lichtpittige aroma.

Oude (brokkel) geitenkaas (gepasteuriseerd)

De kaas wordt natuurlijk gerijpt in een historisch pakhuis van meer dan 100 jaar oud in Woerden naast de Rijn. Waar het microklimaat, de natuurlijke variaties in temperatuur en luchtvochtigheid verantwoordelijk zijn voor de bijzondere ontwikkeling van de smaak, de geur en de textuur.

Moliterna Tartufo (gepasteuriseerd)

Een Italiaanse schapenkaas van het eiland Sardinië, die na een rijping van tussen de 5 tot 8 maanden in houten olievaten wordt geïnjecteerd met zwarte truffel. Dit proces creëert een marmerachtig uiterlijk met een intense aardse truffelsmaak die zich mengt met het volle, zoete karakter van de schapenkaas.

Achels blauw (rauwmelk)

Belgische blauwader uit de gemeente Hamont-Achel. De kaas wordt met de hand gemaakt. Deze wijze van kaasmaken is zo intensief, dat de boer er maar 16 per week kan maken. De Achels blauw won dan ook een zeer prestigieuze prijs en mag zich tot de beste kazen ter wereld rekenen.

De kaas wordt gemaakt van rauwe koemelk, en heeft vervolgens een rijpingstijd van minimaal 4 weken. Een heerlijke romige structuur, met wat licht zoetige tonen. Een prachtige topper uit België.

