



Kazen

Kazen

keuze uit 10 soorten

4 sts. 13.5 | 6 sts. 16.5 | 8 sts. 19.5

Keiems bloempje

Deze kaas wordt gemaakt van biologische rauwe melk, in dezelfde stijl als een Camembert maar is zachter van smaak.

België, Koemelk, Witschimmel, Rauwmelks, Vegetarisch

Gaperon

Gaperon wordt gemaakt van karnemelk en rauwe melk, aan de kaas wordt zwarte peper en knoflook toegevoegd wat zorgt voor een unieke pikante smaak.

Frankrijk, Koemelk, Half harde witschimmel, Rauwmelks, Niet vegetarisch

Pérail papillon

Deze kaas wordt ook wel "Parel van een ooi" genoemd, de smaak is aangenaam delicaat en zacht.

Frankrijk, Schapenmelk, Witschimmel, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch

Passendale

Gevormd naar het traditionele boerenbrood. Passendale is herkenbaar aan zijn goudgele kleur in zijn natuurlijke witte korst met een milde en fruitige smaak.

België, Koemelk, half harde kaas, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch

Thise Fuldmåneost volle maankaas

Deze kaas wordt 12 keer per jaar gemaakt op de dagen dat het volle maan is, hierna wordt de kaas voor 10 maanden gerijpt in kalksteen grotten waardoor de kaas zijn kenmerkende maanlandschap uiterlijk krijgt.

De smaak is zacht, romig met een vaste fijne bite.

Denemarken, Koemelk, Half harde kaas, Gepasteuriseerd, Vegetarisch

Cabrissac

Een jonge kaas uit pure geitenmelk. Bij het maken van deze kaas wordt een vleugje room toegevoegd waardoor deze intens zacht wordt met een toegankelijke smaak. Na het maken wordt de kaas door houtskool as gehaald om te laten rijpen.

Frankrijk, Geitenmelk, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch

T' Chiot Biloute a La Bière

Deze echte boerenkaas wordt door de boer zelf gemaakt. De korst wordt bestreken met amberkleurig bier en daarna bestrooid met broodkruim wat de smaak van het bier vasthoudt.

Frankrijk, Koemelk, Gewassen korstkaas, Rauwmelks, Niet vegetarisch

Shropshire blue

Herkenbaar aan zijn licht oranje kleur. Met aders van blauwschimmel is deze kaas een toegankelijke blauwader kaas met een pittig aroma maar zeer romige smaak.

Verenigd Koninkrijk, Koemelk, Blauw schimmel, Gepasteuriseerd, Vegetarisch

Rotterdamse oude kaas

De "overjarige" 100 weken gerijpte Rotterdamse oude is een brokkelkaas met een intense pittige smaak die net als een goede wijn lang in de mond blijft hangen.

Nederland, Koemelk, Oude kaas, Gepasteuriseerd, Niet vegetarisch

Roquefort Papillon

Ook wel genoemd als de Koning onder de blauwader kazen.

Penicillium Roqueforti is de naam van de blauwschimmel die wordt ingespoten in deze kaas en zorgt voor de karakteristieke smaak.

Frankrijk, Schapenmelk, Blauwader, Rauwmelks, Niet vegetarisch