



KAASKAART

EXCLUSIEVE KAZEN VAN FROMAGERIE GUILLAUME

in samenwerking met Bas van Hest van Fromagerie Guillaume hebben wij een mooie selectie kazen voor u samengesteld!

Swarte toer

rauwmelkse geitenkaas | geitenmelk
Jubbega, Nederland

Dit zachte frisse rauwmelkse geitenkaasje is uniek in Nederland. 16 Toggenburger-geiten grazen rondom de boerderij van Doetie Trinks. In het gras groeien zo'n 50 verschillende kruiden en dat proef je terug in de kaas. Een puur en biologisch product van eigen bodem!

Vacherin Mont d'Or

roodflora | rauwe koemelk
Savoie, Frankrijk

Een prachtige seizoenskaas. Gemaakt van de volle herfst- en wintermelk, vermengd met de rijke biest. Na het stremmen en uitlekken van de kaas, wordt er een laag in de hars gedrenkte dennenschors omheen gewikkeld. Na een rijping van 7 weken ontstaat door het wassen van de kaas een roodachtige korst.

Comtesse de Vichy

witflora | rauwe koemelk
Auvergne streek, Frankrijk

Een authentieke rauwmelkse brie met aardse en licht pittige smaken. Afkomstig uit de prachtige streek Auvergne. Na het maken van de kaas wordt er een spanen ring geplaatst, gemaakt van de Epicea-spar. Deze ring zorgt ervoor dat de kaas een nog diepere en vollere smaak krijgt. Deze rauwmelkse boerenbrie heeft een echt "terroir".

De Rooie

roodflora | gepasteuriseerde koemelk
Ardennen, België

Deze kaas is ontstaan door het mooiste van Nederland en België samen te brengen. Verse Hollandse koemelk wordt geleverd aan een kaasmaker in de Ardennen. Waarop deze op traditionele Belgische receptuur wordt gemaakt. Een unieke licht pittige kaas.

Red Leicester

oude kaas | rauwe koemelk
Leicestershire, Engeland

Een traditionele Engelse kaas die gemaakt wordt net zoals de echte cheddar-kazen. Een stevige maar romige kaas die tussen de 6 en de 9 maanden wordt gerijpt. De kaas wordt in een linnen doek gewikkeld om het overtollige vocht nog kwijt te kunnen tijdens het rijpingsproces. De kaas is lichtzoet van smaak met bijzondere tonen van karamel.

Schlossberger Alt

harde kaas | rauwe koemelk
Bern, Zwitserland

Deze rauwe koemelkkaas rijpt in een grot naast de ruïne van kasteel Schlossberg, diep in de Emmental-vallei. De harde kaas is licht ziltig van smaak met toetsen van boter en hazelnoot. Deze kaas wordt meer dan 20 maanden gerijpt.

Bleu de Basque

blauwschimmelkaas | gepasteuriseerde schapenmelk
Macaye, Frankrijk

De basis van deze kaas is een Tomme de Brebis, waar de kaasmaker penicillium roqueforti aan toe voegt. Deze kaas wordt daarna in een zeer vochtige ruimte voor 4 maanden gerijpt. De kaas is van binnenuit mooi romig en heeft een subtiele smaak met een knipoog naar de beroemde kazen uit de Roquefort.

3 kazen à € 9,00

Comtesse de Vichy | Red Leicester | Bleu de Basque

5 kazen à € 15,00

Comtesse de Vichy | De Rooie | Red Leicester | Schlossberger Alt | Bleu de Basque

7 kazen à € 21,00

Swarte toer | Vacherin Mont d'Or | Comtesse de Vichy | De Rooie | Red Leicester | Schlossberger Alt | Bleu de Basque

TIP! combineer uw selectie kazen met een mooie glas
begeleidende wijn of whisky:

Ratafia Champenois € 8,50

10 year old tawny port € 7,50

Pedro Ximénez sherry € 8,00

Millstone Dutch Whisky PX € 11,00

