

Kaasatelier



DE GOUVERNEUR

Wij serveren smaak en beleving

1. Lingot du chévre

📍 BELGIË – WALLONIË
🧀 GEITENMELK

L'Atelier de la fromagerie du Samson, een kaasmaker uit Marche-en-Famenne, Wallonië, verwerkt melk op ambachtelijke wijze tot kwaliteitskazen met een korte toeleveringsketen. Deze kaas is gemaakt van rauwe, biologische geitenmelk, met as bedekt gepresenteerd in de vorm van een staaf omgeven door een blad van kastanje. De aanwezigheid van de asgrijze korst verzacht de smaak en het kastanjeblad doet denken aan de wijntannines.

2. Sêft skiepe natuur

📍 NEDERLAND – FRIESLAND
🧀 SCHAPENMELK

Een kaas van een nieuwe kaasmaker van Nederlandse bodem, de Oerboer uit Friesland (Wons). De kaas wordt uitsluitend gemaakt met de van nature in de melk aanwezige microben, zonder toevoeging van kunstmatige ingrediënten. Dit resulteert in een pure, natuurlijke kaas, zoals deze oorspronkelijk werd gemaakt. De zachte kaas met natuurkorst laat men droog rijpen, waardoor deze een lichte schimmelvorming op de korst kan krijgen. Dit alles eet je mee. Gemaakt van rauwe schapenmelk.

3. Cooleeney

📍 IERLAND – TIPPERARY
🧀 KOEMELK

Een witschimmel afkomstig uit Ierland gemaakt op het platteland van Tipperary, de familie Maher maakt de kaas van gepasteuriseerde koemelk. De kaas is een type camembert, dit proefje ook terug in de smaak; romig, grassig en duidelijke tonen van witte champignons.

4. Mont D'Or Sancey Richard Groot

📍 FRANKRIJK – JURA
🧀 KOEMELK

Er is Mont D'Or en er is Mont D'Or van Sancey-Richard. Deze seizoenskaas wordt enkel gemaakt tussen 10 september en 10 mei. Het mooie aan deze Mont d'Or is dat hij nog steeds op artisanale manier gemaakt wordt en niet op grote schaal. De wrongel wordt grof gesneden, zodat er nog veel vocht in de kaas zit waardoor hij mooi smeug rijpt. Tijdens de rijping, die op de houten sparrenplanken gebeurt, wordt de kaas meerdere keren gewassen met pekelwater en de linensbrevi bacterie wat de mooie kleur en smaak geeft.

5. Boerencheddar

📍 NEDERLAND – OVERIJSSSEL
🧀 KOEMELK

Cheddar staat bij sommige nog steeds bekend als een industriële kaas om te smelten, maar u weet gelukkig wel beter. Deze kaas is gemaakt met behulp van de Methode Cheddaring. Cheddaring is een uniek proces bij het maken van kaas, waarbij "broden" wrongel op elkaar worden gestapeld om extra wei uit de onderliggende broden te persen. Je krijgt zo een bijzondere textuur in de kaas die wat kruimelig en gelaagd is. Marinus Post maakt deze kaas van rauwe melk van eigen koeien op zijn kaasmakerij De Heileuver in Dalms-holte. De rijping gebeurt een 8-tal maanden in linnen doeken wat er voor zorgt dat de kaas wel kan ademen, maar niet uitdroogt.

6. Tegeleir

📍 BELGIË – HAMONT ACHEL
🧀 KOEMELK

Een kaas gemaakt in de vorm van een tegel. De kaas wordt gemaakt van rauwe koemelk bij kaasmakerij Het Catharinadal en gewassen met het plaatselijk gemaakt trappistenbier van Abdij De Achelse Kluis. Rood/oranje korst die sterker smaakt. Aangenaam zoutgehalte.

7. Le Gruyère Aop Réserve

📍 ZWITSERLAND – FRANSE KANTONS
🧀 KOEMELK

De beroemde harde kaas uit het Franstalige gedeelte van Zwitserland. De kazen worden al eeuwenlang volgens een traditioneel recept gemaakt en van generatie op generatie doorgegeven. Er zijn vaak 3 partijen betrokken bij het maken van deze kaas. De veehouder die de dagverse rauwe melk aanlevert, de kaasmakerij in het dal die de kaas maakt en de affineur die ze verder rijpt tot perfectie. De réserve is minstens 10 maanden gerijpt, heeft een pittige maar fruitige smaakstevige textuur en licht kruimelig in de mond.

8. Friesisch Blau

📍 DUITSLAND – FLENSBURG
🧀 KOEMELK

Bij Backensholzer Hof in de buurt van het Noord Duitse Flensburg maakt Thilo de meest heerlijke kazen. Hij werkt met de biologische rauwe melk die zijn broer voor hem regelt op de boerderij. De blauwgeaderde kaas van deze kaasmakerij is gemaakt van koemelk. Intens van smaak, kruidig en zeer aromatisch en complex. Zijn bijzondere uiterlijk krijgt hij, doordat hij horizontaal gespiesd wordt i.p.v. de gebruikelijke verticale manier.

Deze heerlijke kazen komen van...



HET
KAAS
ATELIER