

Kaasatelier



DE GOUVERNEUR

Wij serveren smaak en beleving

1. Saint Maure De Durbuy

Een kaas gemaakt van rauwe geitenmelk. Op kaasmakerij Gros Chêne te Mean in de Belgische Ardennen wordt deze kaas gemaakt. De korst wordt bewerkt met gezouten as. Wanneer de kaas jong is heb je het typische krijtachtige textuur en frisse, grassige smaken, maar wanneer de kaas mooi gerijpt is droogt de korst iets in, wordt hij een beetje blauwgrijs, worden de smaken intenser en kruidiger en kan de kaas onder de korst iets gaan lopen.

2. Le Pavé Crème

Een romige witschimmelkaas, afkomstig uit Méan, België, gemaakt van rauwe koemelk. De kaas heeft de vorm van een kleine baksteen. De kaas rijpt minimaal 4 weken, dan ontstaat er een mooie witte donslaag op de kaas. Heerlijk romig van smaak met hints van paddenstoelen.

3. Witte Van Köning

Stijl camembert uit Nederland. Gemaakt van rauwe koemelk op zuivelboerderij Köning in Zevenaar, Gelderland. Hoe verder gerijpt hoe loper en sterker van smaak hij wordt. Christine Köning maakt op deze boerderij de kazen terwijl de rest van de familie zorg draagt voor de koeien en de melk.

4. Kleine Husumer

Deze kaas is een complex, uniek stuk. Hier proef je bijna de 20 km naar de Noordzee! Heerlijk, elke Husumer kaasvorm wordt met de hand gevuld en verzorgd. Dit betekent dat elke kaas uniek is; zowel de korst als de smaak kunnen enigszins variëren.

5. Mont D'Or Sancey Richard

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, omdat de vraag zo groot is in het seizoen. De wrongel wordt grof gesneden, zodat er nog veel vocht in de kaas zit zodat hij mooi smeug rijpt. Uiteraard de rijping in de sparrenschors. 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.

6. Twentse Bunkerbloos

In de voormalige munitiebunkers in Twente vindt men de ideale omstandigheden qua temperatuur en vochtigheid om de kazen van kaasmakerij Nijenhuis te rijpen. De kazen worden gemaakt van gepasteuriseerde koemelk. De Bunkerbloos wordt in tegenstelling tot de andere bunkerkazen extra gewassen waardoor hij de specifieke kleur en geur krijgt. Halfharde structuur, iets zoetig en tonen van hooi.

7. Texelse Schapenkaas Oud

Een twee jaar gerijpte schapenkaas van het Waddeneiland Texel. Door de stevige zilte zeewind die vaak over het eiland waait staat het gras steviger in de grond en is het zilter. Koeien krijgen dit gras moeilijk afgegrast, dus die zijn er niet zoveel op het eiland. Schapen kunnen dit beter en die zijn dus volop aanwezig. De melk die deze schapen produceren is al licht gezouten. Bij kaasmakerij Wezenspyk weten ze hoe ze mooie kaas hier van kunnen maken. Licht zoet en nootachtig.

8. Blu di grotta genuss bunker

Deze kaas heeft zijn rijping voornamelijk gehad in Der Genüsbunker. Een bijna 100 jaar oude bunker in Südtirol waar Hubert Stockner (meester kaasmaker) sinds 2017 kaas weglegt en verzorgd. De constante temperatuur van 10,5 graden Celsius en de luchtvochtigheid van 99% zorgt voor een uitzonderlijke rijping. Alle kazen blijven een mooie smeugigheid houden, terwijl ze voor een langere tijd gerijpt zijn. Deze blauwgeaderde kaas van gethermiseerde melk wordt vlak bij de bunker gemaakt. Hij gaat voor 8 maanden de bunker in en hier krijgt hij zijn speciale textuur en korst. Alles kan meegegeten worden in deze kaas. Heerlijk romig in de mond met smaken van chocolade en gebrande noten.

Deze heerlijke kazen komen van...



HET
KAAS
ATELIER