



Chefz Kaasselectie

VOEU DE POITOU Geiten- en schapenkaas

Dit geitenkaasje komt uit Poitou-Charentes, West-Frankrijk. Deze bijzondere kaas wordt maar in hele kleine aantallen geproduceerd. De Voeu de Poitou wordt gemaakt van rauwe melk en rijpt minimaal 3 weken. De kaas heeft een heerlijk romige structuur, waarbij het bonenkruid voor een lekkere bite zorgt. De smaak van het bonenkruid doet het meest denken aan dat van tijm, en heeft als mooie eigenschap dat het de spijsvertering verbetert en vetten beter verteerd worden. Hierdoor is de Voeu de Poitou mooi elegant en fris, met een beetje pit van het kruid.

CHAOURCE FERMIER (AOC) Witflora en romige kazen

Een witflora-kaas uit de Champagnestreek in het Noorden van Frankrijk. De Chaource wordt gemaakt van rauwe koemelk en heeft sinds 1970 een AOC-benaming. Dit betekent dat er strenge eisen aan de productie van deze kaas worden gesteld. De kaas werd in de 14de eeuw al gemaakt, maar kreeg populariteit toen de handelaren de kaas meenamen naar de grote markten van Parijs en Lyon. De Chaource ondergaat een rijpingstijd van minimaal 3 weken. In dit stadium krijgt de kaas een spierwitte, fluweelzachte korst. Langs de korst is de pâte smeug en “loopt” zelfs iets weg. De kern heeft een krijtachtige structuur. De combinatie van de drie zorgt voor een waanzinnig mondgevoel. Daarnaast is de smaak echt geweldig. Lichte tonen van hazelnoten en gedroogd fruit, met mooie frisse melkzuren.

REMEKER OLDE (Half) Harde kaas

Deze kaas wordt gemaakt in het hart van Nederland. De melk wordt geproduceerd door het Jersey koeienras. Deze koe staat er om bekend een goede melkproductie te hebben dat hoog is in vetgehalte. Daarbij bevat de melk ook meer caroteen. Het gevolg hiervan is een zeer romige kaas, die ook nog eens een mooie intense gele kleur heeft door het caroteen. Daarbij heeft de familie in 2004 besloten om alles op zo'n natuurlijk mogelijke wijze te laten verlopen. Dit betekent

- De dieren zijn gehoord
- Krijgen geen: krachtvoer, inentingen, antibiotica enz.
- Zo min mogelijk zouttoevoeging

Dit in combinatie met het respect waarmee de familie het land behandelt, zorgt voor een pure en eerlijke kaas. De Olde Remeker de minimaal 16 maanden gerijpt en bevat eiwitkristallen.



PAVÉ LE BAILI Roodflorakazen

Dit mooie vierkante roodflora kaasje wordt gemaakt door Madame Devroede in het plaatsje Soignies, zuid-België. De kaas is vernoemd naar de boerderij waar de kazen gemaakt worden en betekent `de deurwaarder`. Madame Devroede vervaardigt de rauwe melk uit haar kudde van 100 Holstein koeien. De kaas wordt vochtig afgewerkt en gewassen met pekels. Vervolgens rijpt de kaas ongeveer 4 weken. De smaak van de kaas is licht zoet in combinatie met ziltige tonen door de gewassen korst. Dit is een kaas met een hele rijke smaak, maar is daarbij een echte allemansvriend en valt in de smaak bij zowel de beginnende kaasliefhebber als bij mensen die ook van de stevigere smaken houden. Naast een mooie additie voor een plateau is dit ook een leuk alternatief om mee te racletten.

EPOISSES FERMIER GEWASSEN MET RÂS AL HÂNOU Roodflorakazen

In het dorpje Epoisses begon de productie van deze kaas in 1956 opnieuw nadat de Tweede Wereldoorlog een stop had veroorzaakt. In de tijd van Napoleon was deze kaas reeds populair. Het is een sterk geurende kaas met gewassen korst. De geur van marc de bourgogne is onmiskenbaar aanwezig. De pâte heeft een fijne structuur en smelt op de tong. De affinage duurt minimaal vier weken; De kaas wordt in deze periode een- tot driemaal per week gewassen met pekelswater waar marc de bourgogne aan is toegevoegd, waarbij de hoeveelheid marc telkens iets wordt verhoogd. Râs al Hânout is een mooie verfijnde Mediterrane kruidenmix, speciaal geselecteerd om in dit geval de Epoisses fermier een extra dimensie te geven. De kaas is bestrooid met deze kruiden, zodat de kruiden lekker kunnen doortrekken in de korst. Daarnaast voegen we een kleine hoeveelheid arganolie aan de kruiden toe, dit zorgt voor een nootachtige smaak.

BLEU DE BASQUE Blauwflorakazen

Het Baskenland Frankrijk staat garant voor heerlijke schapenkazen, zo ook de Bleu de Basque. Inheemse schapen grazen door de bergweide en produceren de rijke melk voor deze kaas. De penicillium roqueforti wordt in de kaas geïnjecteerd en de rijping geschiedt in een zeer vochtige rijpingsruimte, minimaal 4 maanden. De kaas is van binnenuit mooi romig en wordt naar de korst toe iets droger. Heerlijk met een licht zoete wijn.

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten!

Chefz Proeflokaal

Markt 14, 4901 EP Oosterhout - (0162) 78 53 14- info@chefz.nl - www.chefz.nl