

Kaasplankje menu 2 personen

Bastiaansen Geit blauw & Bastiaansen Authentique

Gedreven door zijn passie ontwikkelde Jan Bastiaansen een combinatie tussen de Hollandse Goudse en de Franse Roquefortschimmel. Uit dit huwelijk ontstond de 'Bastiaansen blauw' die nog steeds het paradepaardje van Bio Kaas is. De kaas is verkrijgbaar in koe- of geitenmelk en met een gewassen geplastificeerde korst.



Tomme Marc de montagne au Lait cru

Gemaakt uit pure, volle melk van koeien die grazen in de Franse Auvergne. Verfijnd van smaak en met licht kruidige nuances.



Onetik Blue de basque

Een fantastische, half harde, niet zoute blauwschimmel van gepasteuriseerde, niet afgeroomde schapenmelk uit Frans Baskenland. Het leven schapen van de rassen Manech en Basco-Béarnaise.



Alpener Geitenbrie Naturel

De Alphenaeer geiten brie wordt, zoals de merknaam al aangeeft geproduceerd in het in Noord-Brabant gelegen Alphen. De bereiding van de Alphenaeer kazen begint al met de selectie van de beste geitenmelk.



La Trappe Quadrupel Kaasboerderij Ruurhoeve

De Koningshoeven produceert nu officieel de eerste en enige Trappistenkaas van Nederland.

De kazen worden op traditionele wijze gemaakt van de verse melk van de eigen koeien en op smaak gebracht met La Trappe Trappistenbier.

De kazen worden gepekeld in Keltisch zeezout.

De kazen zijn met zorg gekozen door Peter Kessler



Erkend Streekproduct