Kaasatelier

DE GOUVERNEUR

Wij serveren smaak en beleving

1. Fransje

NEDERLAND – KOCKENGEN
KOEMELK

Kaas gemaakt van gepasteuriseerde melk. Een bijzonder kaasje waarbij de melk lactisch gestremd wordt, waardoor hij zijn frisse, rulle structuur krijgt. De korst is licht gezouten. Iets smeuïg onder de korst en iets rul vanbinnen. Omdat de korst opzettelijk dun wordt gehouden, kunnen er andere schimmels ontstaan. Het crèmekleurige oppervlak wordt gecreëerd door geotrichum en de blauwe, groene en grijze vlekken die vaak kunnen voorkomen, zijn andere wilde penicillium. Ze zijn volkomen veilig om te eten en tasten de smaak van de kaas niet aan.

2. St. Christophe BIO

FRANKRIJK – BEAUJOLAIS
GEITENMELK

Biologische rauwmelkse geitenkaas uit de Beaujolais, gemaakt op de boerderij van Jean-Philippe Ducroux en Mélanie Gonon. Een verfijnde kaas die tijdens de rijping prachtig verandert in smaak en textuur: van fris en lichtzuur naar steeds romiger, met aardse tonen van paddenstoelen.

3. Comtesse de Vichy

FRANKRIJK – RHÔNE-ALPES
KOEMELK

Deze zachte en romige kaas wordt gemaakt in de Auvergne-Rhône-Alpes van gepasteuriseerde koemelk. Een type brie, gerijpt in een sparrenhouten bandje, wat haar net even wat extra's geeft: iets rokerigs en spekkigs. Als hij mooi rijp is, wordt hij op een lepel geserveerd.

4. De Rooie van Heileuver

NEDERLAND - DALMSHOLTE
KOEMELK

In de basis is de kaas gemaakt als een Goudse kaas in vormen van 10 kilo. In plaats van de kaas te coaten, krijgt deze kaas een behandeling met pekelwater en roodflora. Hierdoor krijgt de kaas een eetbare oranje/rode korst en rijpt hij net wat anders. Hij heeft wel al wat rijpingskristallen, ondanks dat de kaas een maand of acht oud is. Het mondgevoel is nog heel romig en in de smaak zijn duidelijk tonen van hazelnoot en paddenstoel te herkennen.

5. Tegeleir

BELGIË – HAMONT-ACHEL
KOEMELK

Een rauwe koemelkse kaas, gemaakt in de vorm van een tegel, van kaasmakerij Het Catharinadal. Hij is gewassen met het plaatselijk gemaakte trappistenbier van Abdij De Achelse Kluis. Rood/oranje korst die sterker smaakt. Aangenaam zoutgehalte.

6. L'Etivaz d'Alpage A.O.P.

ZWITSERLAND – ETIVAZ
KOEMELK

Een Zwitserse bergkaas met een AOP-keurmerk. De kaas mag in een klein gebied rond het dorp genaamd Etivaz gemaakt worden. Het laatste gedeelte van het stremmen van de melk wordt gedaan in een koperen ketel. Men verhit de wrongel kort om de laatste wei eruit te krijgen, zodat je een mooie, stevige paté krijgt. Gekookt zuivel noemt men dit. De koperen ketels boven open vuur geven een licht rokerige smaak aan de melk en dus ook aan de kaas.

7. Cerro Floral

SPANJE
SCHAPENMELK

Deze magnifieke schapenkaas is bedekt met reuzel en gedroogde bloemen en kruiden (rozenblaadjes, heide, kaasjeskruid, zoete kamille, tijm). Deze bloemige kaas, die minimaal drie maanden gerijpt is, is een feest voor de zintuigen. De kruiden en bloemen geven de kaas een ongelooflijk kleurenpalet. De textuur is fijn en romig in de mond. De smaak is evenwichtig, met tonen van zoetheid, een nootachtige afdronk (amandel) en natuurlijk een zeer aromatische, bloemige geur.

8. Colston Bassett Shropshire

GROOT BRITTANNIË - NOTTINGHAMSHIRE
KOEMELK

Een met annatto gekleurde Stilton. Annatto is een natuurlijke kleurstof die men haalt uit de vruchten van de orleaanplant. De Shropshire Blue wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en heeft een boterige structuur. De Shropshire wordt iets jonger gegeten dan de Stilton.

Deze heerlijke kazen komen van..

HET KAAS ATELIER