



Graag zou ik uw naam, adresgegevens en e-mailadres ontvangen zodat ik u op de hoogte kan brengen mocht ik onverhoopt niet kunnen langskomen?

Naam:

Voorletters:

Voornaam:

Adres:

Postcode:

Woonplaats:

Telefoonnummer:

E-mailadres:



U kunt bij mij pinnen!

Proef en bestel de lekkerste kazen by Gert den Hartog!



WEYDELAND, niet zomaar een KAAS!

Weydeland kaas is heel bijzonder. De verse melk van Hollandse koeien is het ingrediënt voor de zachte en romige smaak van Weydeland. Voor deze melk wordt door kaasmakerij CONO een **eerlijke prijs** betaald aan de boeren zodat zij een goede boterham kunnen verdienen. Ook krijgen de boeren een extra premie voor de **weidegang**, waarbij koeien van het voor- tot en met het najaar buiten in de frisse lucht lopen en grazen. Hierdoor zitten de koeien lekker in hun vel en geven zij melk die veel **zachtere vetten** en eiwitten bevatten.

In de Midden-Beemster (Noord-Holland), waar de kaasmakerij van CONO is gelegen, wordt de verse melk verwerkt tot kaas. Dit gebeurt op ambachtelijke wijze en volgens **traditioneel recept**. Na 2 weken verlaat de kaas de makerij en wordt zij in het pakhuis van Weydeland gerijpt. Elke kaas heeft hier zijn eigen plek en krijgt de **liefde** die het nodig heeft om **in alle rust** de smaak te ontwikkelen die Weydeland zo bijzonder maakt.



Hierdoor is Weydeland kaas een echte **Ambachtelijke Noord-Hollandse kaas** bereidt in een eerlijk en duurzaam proces. De kaas is **natuurlijk gerijpt**, heeft een **Uitzonderlijk fijne smaak** en is **Onovertroffen smedig**. Dit maakt Weydeland kaas tot een van de lekkerste kazen van Nederland! Ervaar het zelf.



Mijn assortiment



Weydeland kaas

Heerlijke Weydeland kaas in diverse leeftijden, bijzonder smedig en romig van smaak.



Weydelijner

De lekkerste magere kazen, die passen in uw lijn. Minder vet, minder zout.



Twight

Light met de beste smaak! 20+ kaas met 55% minder vet en 60% minder cholesterol dan gewone kaas.



Oudelandse Boeren

Authentieke boerenkaas, bijzonder smeuïg en lekker van smaak.



Chevretta

's Lands (h)eerlijkste geitenkaas, vol van smaak en licht verteerbaar.



Old Weydeland

Écht oude kaas met een bijzonder rijke smaak.

Kaas at Home
By Gert den Hartog
Apollostraat 19

3371 XB Hardinxveld-Giessendam

Tel: (0184) 61 88 61

Mob: (0653) 310 668

E-mail: info@kaasathome.nl

Rabobank nr: 1432.20.128



Mijn assortiment



Cato

Biologisch-dynamische kaas gemaakt van verse melk afkomstig van Cato's kudde. Bijzonder puur van smaak!



Mèkkerstee

Biologische geitenkaas gemaakt van de beste geitenmelk. Geen zout toegevoegd voor een pure geitenkaassmaak.



Villa Nella

Romige jong belegde boerenkaas met een Italiaans accent van olijven, zongedroogde tomaatjes en een vleugje knoflook.



Chili Amigo

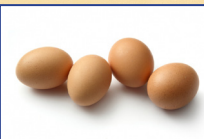
Een boerenkaas gecombineerd met verse chilipepers. Deze combinatie zorgt voor een pittige kaas met een karakteristieke smaak.



Smeuïge (room)boter

Roomboter gez./ongez.

Becel	Bertolli
Remia	Zeeuwsmeisje
Croma	Goud's glorie
Bleuband	Alpro soja



Diverse soorten eieren

Bruin kooi L/XL	Graan L
Wit kooi	Groen gilde/bio
Scharrel L	



Ambachtelijke vleesproducten

Haagse leverworst Paardenworst
Slagerskookworst Grillworst
Huzarenslaatjes



Kakelverse kipproducten

Biologisch scharrelfilet	
Kipburger gepaneerd	
Kipfilet	Kiprollade
Kippenpoot	Kalkoenfilet
Kipkarbonade	Kalkoendijen
Kipdrumsticks	Lever
Kipsticks	Cordenbleu



Diverse versgebrande noten

Chocolade pinda's/rozijnen/aardbeien/brokken	Suikerpinda
Cashewnoten	Walnoten
Katjan pedis	Pinda's
Studentenhaver	Pistache
Pindarots	Nougat
div. kaaskoekjes	Truffels
soja cookies	Fujimix
Luxe notenmelange	Bakedmix



Kaas- en vleesplateaus in diverse uitvoeringen



Geschenkpakketjes vanaf €12,50



Mandarijnen, hand- en perssinaasappels



kaas at home

By Gert den Hartog



Kaas at Home
By Gert den Hartog
Apollostraat 19
3371 XB Hardinxveld-Giessendam
Tel: (0184) 61 88 61
Mob: (0653) 310 668
Email: info@kaasathome.nl

