



Dagen dat ik niet bij u langskom:

Biddag: wo 12 maart (vanaf 17:00 uur)
Goede vrijdag: vrij 18 april
Paasmaandag: ma 21 april
Bruiloft Bram: wo 28 mei (vanaf 20:00 uur)
Hemelvaartdag: do+vrij 29, 30 mei
Pinkstermaandag: ma 9 juni
Zomervakantie: ma 11 aug t/m di 26 aug
Voor actuele dagen: www.kaasathome.nl

Hieronder kunt u uw naam, adresgegevens en e-mail noteren. Zo kan ik uw bestelling brengen en u op de hoogte houden mocht ik onverhoopt niet kunnen langskomen.

Naam:

Adres & telefoonnr:

E-mail:

NIEUW: Alphenaaer Geitenbrie

Deze zachte Geiten Brie wordt bereid volgens traditioneel Hollandse recept. Door de rijping ontstaat een mooie witte laag om de kaas die de Brie karakter geeft! Ook verkrijgbaar Walnoot/Fenegriek!

Proef en bestel de lekkerste kazen by Gert den Hartog!



Kaasassortiment

Hieronder vindt u een selectie uit mijn kaasassortiment:



Weydeland 48+



Weydelijner 35+



Twight 20+



Oudelands Boeren
Boerenkaas



Old Weydeland
Echt oud!



Chevretta
Geitenkaas



Mekkerstee
Geitenkaas Bio



Cato
Koekaas Bio



Jerseyhoeve
Jerseykaas Bio



Villa Nella
Italiaans



Chili Amigo
Lekker pikant



Villa Verde
Pestokaas



Villa Truffo
Truffelkaas



Tynjetaler
Ietwat zoete boer



Weydeland Boer
Tuinkruiden



Kaasassortiment

Roombrie



Saint Agur



Emmentaler



Pecorino



Reggiano



Walnoten Kaas



Overig assortiment



Smeuïge (room)boter

Roomboter gez./ongez.

Becel
Remia
Croma
Bleuband

Bertolli
Zeeuwsmeisje
Alpro soja



Diverse soorten vrije uitloop eieren

Wit
Scharrel L/XL
Groen gilde/bio



Kipproducten

Biologisch scharrelfilet
Kipburger gepaneerd
Kipfilet
Kippenpoot (incl. dij)
Kipkarbonade
Kipdrumsticks
Kipsticks
Kiprollade
Kalkoenfilet
Kalkoendijen
Lever
Cordenbleu
Kipsaté
Jagerschnitzel



Diverse versgebrande noten zoals:

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





**WEYDE
lijner**

*de smakelijkste kaas die ik mag!
minder vet, minder zout*

Een heerlijke Noord-Hollandse
kwaliteitskaas met 25% minder vet!
Van oorsprong minder zout, bijzonder
rijk van smaak en past in een gezonde
levensstijl!



Met liefde voor de koe

Een koe geeft alleen maar veel
melk als hij het naar z'n zin heeft,
en dat is in de wei! Op deze manier
wordt de melk ook weer een stuk
lekkerder, wat je terug proeft in de
kaas.



Met liefde voor de mens

De boer krijgt een eerlijke prijs voor
zijn melk. Op deze manier kan hij
veel aandacht geven aan de koeien.
Dat is wel zo aardig voor de boer én
de koe!

Met liefde voor het land

De boer werkt zoveel mogelijk met
eigen mest en gras. Hier-door hoeft
hij minder kunstmest en krachtvoer
te gebruiken. Door zo te werken
kunnen wij en onze kinderen
genieten van het lekkerste stukje
kaas van Nederland!

Bestel ook per
e-mail!

RECEPT: witlof met ham
en Weydelijner kaas
uit de oven!

Ingrediënten: (voor 4 personen)

- 800 g aardappelen
- 2 el olijfolie
- 4 struikjes witlof
- 1 dl witte wijn of ontvette bouillon
- 8 plakjes Coburgham
- 200 gr kleine champignons gehalveerd
- 250 gr Weydelijner Exquise kaas
- zout en peper

Voorbereiding:

Kook de aardappelen in de schil bijna gaar. Kook
ook de witlofstruikjes bijna gaar. Verwarm de
oven op 200 graden Celsius. Schil de aardappelen
en snijd ze in plakjes. Vet een ovenschaal in met
olijfolie.

Bereidingswijze:

Leg de aardappelschijfjes hier dakpansgewijs en
in lagen hierin. Strooi over iedere laag wat peper.
Schenk de bouillon hierover heen. Halveer de
witlof en wikkel om elke struikje een plakje ham.
Zet de schotel 10 minuten in de voorverwarmde
oven. Ondertussen bak de champignons in de
overige olijfolie. Verdeel de champignons over
de schotel en doe de kaas in blokjes gesneden
eroverheen.

www.kaasathome.nl



U kunt bij
mij pinnen!

Kaas@Home
by Gert den Hartog
Apollostraat 19

3371 XB Hardinxveld-Giessendam

Tel: (0184) 61 88 61

Mob: (0653) 310 668

Email: info@kaasathome.nl

Website: www.kaasathome.nl

Rabobank nr: 1432.20.128



0214