



Dagen dat ik niet bij u langskom:
 Bruiloft Bram: wo 28 mei (vanaf 20:00 uur)
 Hemelvaartdag: do + vrij 29, 30 mei
 Pinkstermaandag: ma 9 juni
 Bruiloft Tamara: vrij 27 juni (vanaf 19:30)
 Zomervakantie: ma 11 aug t/m di 26 aug
 Beursbezoek: di 30 sept (vanaf 14:00 uur)
 Dankdag: wo 5 november (vanaf 17:00 uur)
 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:

Opzoek naar een lekker cadeau?
 Ik maak complete geschenkpakketten voor u klaar. Vanaf €15,00 per pakket.

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



Mèkkerstee
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



**Nu verkrijgbaar:
GRASKAAS!**
 Vraag naar de varianten

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
Walnoten
Cashewnoten
Pinda's
Katjan pedis
Pistache
Studentenhaver
Nougat
Pindarots melk/puur
Truffels
soja cookies
Fujimix
Luxe notenmelange
Bakemix
Suikerpinda's





Ingrediënten voor 4 personen

- 75 gram rucola
- 250 gram witte pitloze druiven
- 75 gram gehakte walnoten
- 150 gram Old Weydeland
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel wittewijnazijn
- 4 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

Begin met het maken van de dressing. Klop de olijfolie, wittewijnazijn en mosterd tot één geheel. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Spoel de rucola en druiven. Snij het stuk Old Weydeland in blokjes van 1 à 2 cm. Meng de kaas met de rucola, druiven. Rooster de walnoten kort en voeg deze aan de salade toe. Schep de dressing erdoor en eet smakelijk!

TIP: LEKKER MET ROSBIEF 4 LA MINUTE EN MEERGRANENRIJST.

Bestel ook per e-mail!



Op duurzame wijze bereid en gerijpt

Weydeland kaas wordt bereid en gerijpt met liefde voor koe, mens en land in een eerlijk en duurzaam proces. Zo kan elke generatie blijven genieten van deze lekkere kaas.

De gezondheid van de koe staat voorop!

Koeien hebben het naar hun zin in de wei. Daarom wordt de weidegang gestimuleerd. Zo eten de koeien van vers gras, boordevol vitaminen. Om het welzijn en de gezondheid van de koe te verbeteren en behouden wordt er gebruik gemaakt van het Koe-compas. Samen met een dierenarts wordt gekeken naar voeding, water, huisvesting en het welzijn van de koeien. Op deze manier wordt preventief dierenwelzijn en diergezondheid verbeterd.

Boeren krijgen een eerlijke melkprijs

Op het moment dat de melk wordt opgehaald, bepalen de veten eiwitgehaltes hoe goed de melk is. De boer wordt hiervoor beloond en zal altijd een eerlijke prijs krijgen voor zijn melk. Zo kan hij de koeien veel aandacht geven.

Het beste van moeder natuur

Het Hollandse landschap kenmerkt zich door uitgestrekte graslanden met koeien. Dit beeld willen we graag behouden en daarom halen we het beste uit de natuur zonder deze aan te tasten. De boer werkt zoveel mogelijk met eigen mest en gras waarmee ze een gezonde bodem creëren en kunstmest en krachtvoer tot een minimum kunnen beperken.



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

