



Dagen dat ik niet bij u langskom
 Zomervakantie: ma 11 aug t/m di 26 aug
 Beursbezoek: di 30 sept (vanaf 14:00 uur)
 Dankdag: wo 5 nov (vanaf 17:00 uur)
 Kerstavond: wo 24 dec (vanaf 17:00 uur)
 Kerstdagen: do 25 en vrij 26 dec
 Oudjaasdag: wo 31 dec
 Nieuwjaarsdag: do 1 jan
 Voorjaarsvakantie: ma 23 en di 24 febr
 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



Kaasassortiment

Roombrie



Saint Agur



Emmentaler



Pecorino



Reggiano



Walnoten Kaas



Overig assortiment



Smeuïge (room)boter en olie

Roomboter gez./ongez. Bertolli
 Becel
 Remia
 Croma
 Bleuband
 Zeeuwsmeisje
 Alpro soja
 Olijfolie
 Balsamico olie



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



Recept



Gebakken champignons

Ingrediënten voor 4 personen

- 12 champignons
- 2 sjalotjes
- 1 bos basilicum
- 30 gram pijnboompitjes
- 30 gram Parmezaanse kaas
- San Mauro BiCultivar Olijfolie

Bereidingswijze

Maak de basilicum schoon door de blaadjes van de stelen te verwijderen. Kleur de pijnboompitjes licht in de oven en rasp de Parmezaanse kaas fijn. Draai de basilicumblaadjes fijn samen met de pijnboompitjes en de Parmezaanse kaas. Voeg vervolgens de olijfolie toe tot je de juiste dikte hebt. Breng op smaak met peper en zout.

Borstel de champignons schoon en snijd deze in grove plakken. Snijd de sjalot in fijne brunoise en zet deze zonder kleur aan in een koekenpan in een klein beetje olijfolie. Vervolgens de gesneden paddenstoelen toevoegen en het geheel rustig bakken zodat alle vocht uit de champignons verdampt en de champignons lichtbruin van kleur zijn. Voeg vervolgens de pesto toevoegen naar de smaak die u wenst.



Bestel ook per e-mail!

Nieuw



San Mauro Olijfolie



Het San Mauro domein is perfect gelegen in de Sabijnse heuvels nabij Rome. De olijfbomen staan op een zuidhelling van een 350 meter hoge heuvel. Hier groeien de olijfsorten leccino en frantoio in perfecte harmonie met hun natuurlijke omgeving.

Het samenspel van bodemgesteldheid, beplantingswijze en verzorging van de bomen bepalen de hoge kwaliteit, delicate, complexe smaak en prettige geur van deze superieure olijfolie. San Mauro BiCultivar is bloemig met een pepertje. Naarmate de olie langer op de tong ligt, komt er steeds meer smaak bij. De smaakbeleving gaat van rauwe amandelen naar olijven.

San Mauro Balsamico

San Mauro Balsamico wordt volgens de oude methode gemaakt van zuivere druivenmost van de typische druivensoorten trebbiano en lambrusco die afkomstig zijn uit de provincie Modena. De ingekookte most wordt 8 jaar natuurlijk gerijpt op houten vaten van de zomereik en bevat geen enkele toevoeging.

San Mauro Aceto Balsamico di Mosto Cotto heeft een diepbruine glanzende kleur, is stroperig en heeft een aanhoudende geur en intense smaak, waarbij zoet en zuur perfect in balans zijn. Enkele druppels volstaan om de smaakintensiteit van zowel koude als warme gerechten te verhogen.



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

IBAN: NL83RABO0143220128



0714