



De smakelijkste
kaas die ik mag!

Weydelijner is de lekkerste minder vet kaas die ook nog eens zeer smaakvol is! Het vetgehalte in deze kaas ligt ca. 25% lager dan in gewone kaas. De verse melk van onze Hollandse koeien is het ingrediënt voor de zachte smaak van Weydelijner.

In een duurzaam proces wordt Weydelijner bereid door Kaasmakerij CONO. Daarbij ontvangen de boeren een eerlijke prijs voor de melk, krijgen de koeien de aandacht en liefde die zij nodig hebben en wordt de weidegang gestimuleerd. Op deze manier zitten de koeien lekker in hun vel en geven zij extra lekkere melk die gebruikt wordt voor Weydelijner.

Weydelijner is er van Creamy (jong belegen) tot Rijp Aroma (oud), dus voor ieder wat wils.



Bestellen kan ook
per e-mail!

Recept van de maand!

Weydelijner kaassalade

Ingrediënten (4 personen)

- 500 gr Weydelijner Rijp Aroma
- 2 uien
- komkommer
- 4 tomaten
- klein blikje doperwtjes
- 300 gr boterhamworst in dikke plakken
- 1 dl yoghurt
- 2 hardgekookte eieren
- 1 bekertje zure room,
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- 1 uitgeperst teentje knoflook
- snufje zout en peper

Bereidingswijze

Maak de uien schoon en snij ze in dunne ringen. Was de komkommer en snij hem in blokjes. Ontvel de tomaten en snij ze klein. Laat de doperwtjes uitlekken. Snij de Weydelijner Rijp Aroma en de boterhamworst in blokjes. Vermeng de yoghurt met de zure room, de olie, de knoflook en breng dit op smaak met zout en peper. Doe de uien, komkommer, tomaat, en doperwtjes in een schaal. Vermeng alles en roer de saus erdoor. Laat de salade een half uur op kamertemperatuur rusten en garneer deze voor het opdienen met de gepelde en in plakken gesneden eieren.

Genieten van deze heerlijke kaassalade.



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





Kaasassortiment

Hieronder vindt u een selectie uit mijn kaasassortiment:



Weydeland
48+ kaas



Weydelijner
35+ kaas



Twight
20+ kaas



Oudelands Boeren
Boerenkaas



Old Weydeland
Echt oud!



Chevretta
Geitenkaas



Mèkkerstee
Geitenkaas Bio



Cato
Koekaas Bio



Jerseyhoeve
Jerseykaas Bio



Villa Nella
Italiaans



Villa Picato
Lekker pikant!



Villa Verde
Pestokaas



Villa Truffo
Truffelkaas



Tynjetaler
Ietwat zoete boer



Weydeland
Tuinkruiden boer
en Brandnetel boer

Dagen dat ik niet bij u langskom

Beursbezoek: di 29 sept (vanaf 15:00 uur)

Dankdag: wo 4 nov (vanaf 17:00 uur)

Beurs: ma 9 november

Kerstavond: do 24 dec (vanaf 17:00 uur)

Eerste kerstdag: vrij 25 dec

Extra: ma 28 dec

Oudjaarsdag: do 31 dec

Nieuwjaarsdag: vrij 1 jan

Voor actuele dagen: www.kaasathome.nl

Opzoek naar een lekker cadeau?

Verras vrienden, relaties of familie met een smakelijk cadeau. Ik maak complete geschenkpakketen voor u klaar. Vanaf €15,00 per pakket.



Spaart u al mee met het spaarprogramma?

Vraag een persoonlijke klantenkaart aan. Voor elke euro die u besteedt ontvangt u 1 Weydeland-kaaspunt. Hiermee kunt u sparen voor het Boska servies, korting of de leukste spellen!

Proef en bestel de lekkerste kazen by Gert den Hartog!



Kaasassortiment

Roombrie



Pecorino



Blauwader kaas



Reggiano



Emmentaler



Walnoten Kaas



Overig assortiment



Smeuïge (room)boter en olie

Roomboter gez./ongez.
Bertolli
Becel
Remia
Croma
Bleuband

Bertolli
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



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

