



Kaas in de kijker

Gruyère Kaltbach



Gruyère Kaltbach is een heerlijke kaas, afkomstig uit Zwitserland. Deze kaas is gemaakt van volle koemelk. In de Zwitserse gastronomie is hij een vast gegeven. Gruyère Kaltbach raffineert eerst gedurende 3 maanden in de kaasmakerij en daarna nog eens minstens 9 maanden in de grotten van Kaltbach!

Alleen de allerbeste Gruyères kennen het genoeg om te mogen rijpen in de Kaltbach grot. Na minstens twaalf maanden bereiken ze hun hoogtepunt: het zuivel heeft dan een romig karakter en de smaak is intens, diep en robuust.

In de grotten van Kaltbach kan de smaak zich ten volle ontwikkelen en zo krijgt de kaas zijn typische nasmaak en het prachtige, glanzende patina dat zorgt voor de smakelijke verschijning...

Recept van de maand!

Oranje kaasballetjes



Ingrediënten (4 personen)

- 300 gr geraspte Weydeland Belegen
- 2 eitjes
- 1 theel bakpoeder
- 25 gr bloem + om te bestuiven
- Zonnebloem olie om te frituren

Bereidingswijze

Klop de eieren met het bakpoeder los met een vork of garde. Voeg de kaas toe en meng alles goed door elkaar. Doe de bloem erbij zodat er een stevig mengsel ontstaat. Doe wat bloem op je handen en een bordje en maak balletjes van het kaasmengsel.

Mocht er mengsel nog erg nat zijn dan kun je nog wat extra bloem toevoegen maar maak het mengsel niet te droog. Verhit de olie in een frituur pan of pan met dikke bodem. Bak de balletjes in porties in ca 4 minuten goudbruin. Laat ze uitlekken en serveer ze warm.

Eet smakelijk!

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

WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!





Kaasassortiment

Hieronder vindt u een selectie uit mijn kaasassortiment:



Weydeland
48+ kaas



Weydelijner
35+ kaas



Twight
20+ kaas



Oudelandse Boerenkaas



Old Weydeland
Echt oud!



Chevretta
Geitenkaas



Mèkkerstee
Geitenkaas Bio



Biostee
Bio koekaas



Jerseyhoeve
Jerseykaas Bio



Villa Nella
Italiaans



Villa Picato
Lekker pikant!



Villa Verde
Pestokaas



Villa Truffo
Truffelkaas



Tynjetaler
Ietwat zoete boer



Villa Ortica
Boerenkaas met brandnetel

....Vraag naar meer!



Kaasassortiment

Roombrie



Blauwader kaas



Emmentaler



Cantal



Reggiano



Walnoten Kaas



& geraspte kaas

Overig assortiment



Smeuïge (room)boter en olie

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



Diverse soorten vrije uitloop eieren
Scharrel L/XL Groen gilde/bio



Kipproducten

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



Diverse versgebrande noten en meer:

Chocolade pinda's/- rozijnen/- aardbeien/
- brokken/- pindarotsjes/handw.bonbons Pinda's
Cashewnoten Pistache
Katjan pedis Nougat
Studentenhaver Truffels
soja cookies Fujimix
Luxe notenmelange Bakedmix
Suikerpinda's Kaasvlinders/
Walnoten -stengels



Dagen dat ik niet bij u langskom

Koningsdag: Donderdag 27 april
Hemelvaart: Do 25 en vrij 26 mei
Pinksteren: Ma 5 juni
Zomervakantie: Ma 31 juli - di 15 augustus
Dankdag: Wo 1 november vanaf 17:00
Kerstmis: Ma 25 + di 26 december
Nieuwjaarsdag: Ma 1 januari 2018

Voor actuele dagen: www.kaasathome.nl

Op zoek 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 Boska kaasgereedschap, korting of de leukste spellen!

Proef en bestel de lekkerste kazen by Gert den Hartog!

