

Regionale kaas

Van kaasmakerij Huig van de Graaf uit Doorn

Iedere dag maakt kaasmaker Huig van de Graaf kaas. Van jonge goudse kaas tot oude kaas. Maar ook biologische kaas van koeien- of geitenmelk. Echte streekkaas omdat het product een korte afstand aflegt van de koe naar de kaasmaker. Een groot deel van alle melk komt van melkveebedrijf Jan Doornenbal in Doorn en de biologische melk komt van bio boerderij Miltenburg uit Schalkwijk. 's ochtends wordt de koe gemelkt en aan het einde van de dag heeft Huig er kaas van gemaakt. Verser kan het niet!



Familie Huig van de Graaf

Huig van de Graaf groeide op aan de boeren keukentafel. In 2015 kreeg hij de kans om zelf ondernemer te worden. In 2016 kreeg hij een prijs voor startende ondernemer. Samen met zijn partner runt hij het bedrijf. Huig als kaasmaker en zijn partner Martje van Wieringen runt de winkel en neemt de administratie voor haar rekening. Een echt familie bedrijf!

Smaak

Alle producten van deze kaasmakerij zijn puur en zonder onnodige toevoegingen en conserveermiddelen. De enige bewerking die ze toepassen, is zogenaamde laagpasteurisatie. Voor een tijdsduur van slechts 20 seconden wordt de melk verwarmd tot 73 graden, daarna direct terug gekoeld tot ca. 30 graden, de starttemperatuur van het kaasproces.

In tegenstelling tot de grote verwerkers standaardiseren zij de melk niet. Ook gaat de melk niet door een bactofuge. Dit vinden ze onnodige bewerkingen die de smaak nadelig beïnvloeden. Ze laten de melk zoals die is. In de winterperiode, als de koeien op stal staan, is de melk minder geel. Dit komt doordat er minder caroteen in de voeding aanwezig is. Hierdoor wordt het melkvet minder geel van kleur. Omdat wij geen kleurstoffen gebruiken, is dit kleurverschil goed aan de kaas te zien. In de zomer warm geel, in de winter wat fletser.



Assortiment

- 814 Fenegriek kaas
- 815 Extra belegen
- 816 Extra belegen biologisch
- 817 Jong belegen biologisch