

Meester Affineurs® kazen

DriessenFood

Smakelijke kazen van aparte ras- en graskoeien

Het begrip affineren

De merknaam Meester-Affineurs® is gebaseerd op het Franse begrip 'Affineren'. Letterlijk vertaald het verfijnen van de kaas. Kaas met een natuurkorst leeft en verdient dagelijks aandacht; wassen, keren en verzorgen. De wijze van affineren zorgt voor een verfijnde kaas. Kaas rijpt niet vanzelf, daar is liefde en vakmanschap voor nodig.

En dat is waar Meester-Affineurs® voor staat!



Ras en gras geven eigen smaak

Ieder ras (koe, geit of schaap) en het door hun gegeten gras bepalen de samenstelling van de melk. Daarom werkt Meester Affineurs alleen raszuiver. Van iedere melksoort die zij verwerken wordt een aparte kaas gemaakt afgestemd op de gras-en rasspecifieke eigenschappen van de melk. Hierdoor zorgen zij ervoor dat de unieke smaak eigenschappen behouden blijven in iedere kaas.

Lokaal verhaal

De premium kwaliteit, bij voorkeur rauwe, niet afgeroomde verse melk wordt veehouder gebonden en rasspecifiek verwerkt. De melk komt van veehouders uit De Gelderse Vallei, die zich binnen een straal van 15 km rond de kaasmakerij bevinden. Het voer is lokaal waarbij weidegang, duurzaamheid of circulariteit meer normaal dan bijzonder is en dier- en mensenwelzijn voorop staan.



Moderne ambacht

Het maken van de kaas gebeurt op ambachtelijke wijze, samen met een bevolgen team van kaasgekken waarbij gebruik gemaakt wordt van moderne technieken.

Als dat niet het beste uit twee werelden is!

Er worden geen kleur-, smaak-, of conserveerstoffen toegevoegd. Ondeugend genoeg wordt er wel een kaas met Mordicus Bier van de Stadbrouwerij Wageningen gemaakt en een kaas die in een sparrenschors wordt gerijpt.

Welkom in de wereld van 'single blend' kaas, gerijpt met natuurkorst.



Assortiment

- 800 Blaarkop kaas bio 50+, ca. 2 kg
- 801 Mordicus bierkaas 50+ , ca. 2 kg
- 803 Sangles Sparrenschors, ca. 1,5kg
- 804 Saanen geit truffel bio, ca. 2 kg

Blaarkop bio 50+

Deze kaas wordt bereid uit rauwe melk van het oud Hollandse Blaarkop ras van Boerderij de Hooilanden, waarvan het vee in het prachtige stiltegebied van het Binnenveld graast. Boer Lodewijk en Floor hebben zo'n 80 stuks Blaarkop koeien, die bij voorkeur zo vaak en zo veel mogelijk (dag en nacht) buiten grazen. Lodewijk en Floor zijn nog één van de weinige veehouders die het seizoen van kalveren (start rond begin april) respecteren. Concreet betekent dit dat er gedurende die periode geen Blaarkopmelk beschikbaar is, hetgeen met de rijpingsvoorraad wordt opgevangen.

Art. nr. 800 / verpakt per ca. 2 kg



Mordicus bierkaas 50+

Deze kaas wordt bereid uit gethermiseerde melk van het ras Montbéliarde van Boer Henk, waarvan het vee in Overberg graast. De koeien grazen bij voorkeur zo vaak en zo veel mogelijk (dag en nacht) buiten. De wrongel van deze kaas wordt gerijpt in Mordicus Bier van de Stadsbrouwerij Wageningen. Na kortstondig pekelen (slechts 6 uur i.p.v. 48 uur) wordt de kaas gewassen met Mordicus bier waardoor een natuurlijke en eetbare korst ontstaat. De kaas wordt minimaal 6 weken gerijpt en gewassen met bier.

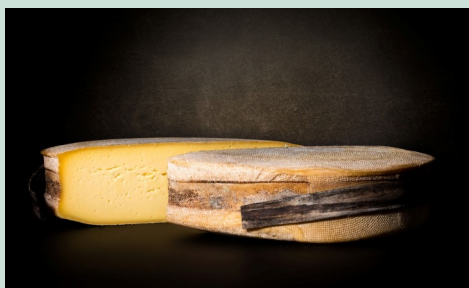
Art. nr. 801 / verpakt per ca. 2 kg



Sangles sparrenschors

Deze kaas wordt bereid uit gethermiseerde melk van het oud Hollandse MRIJ ras, waarvan het vee aan de voet van de Grebbeberg graast. Boer Evert Jan heeft een veestapel (ca. 80 stuks melkvee) rustige MRIJ koeien die bij voorkeur zo vaak en zo veel mogelijk (dag en nacht) buiten grazen. De kaas heeft een uitgebalanceerde mix van melkzuurbacteriën die zorgen voor de ouderwetse smaak en lichte geur van boerengatenkaas. Het zuivel is zeer smedig van structuur en wordt gerijpt in sparrenschors om het model 'in shape' te houden. Daarnaast trekt de smaak van sparrenschors tijdens het rijpen in de kaas.

Art. nr. 803 / verpakt per ca. 1,5 kg



Saanen geit truffel bio+

Deze kaas wordt bereid uit gethermiseerde melk van de Saanen Geit van geitenhouderij Dijkhoeve in Achterberg. De Saanen Geit wordt minimaal 3 maanden geaffineerd in vochtige rijpingskamer waarmee haar smedige zuivel behouden blijft. Zeg nooit dat je geen geitenkaas lust als je deze kaas met truffel niet geproefd hebt! Subtiel van smaak en boterzacht op de tong. Wij hebben al menig persoon hun mening over geitenkaas horen bijstellen.

Art. nr. 804 / verpakt per ca. 2 kg

