

Rutger en Marieke van de kleine kaasmakerij Oudwijker staan elke dag zij aan zij rond de tobbe om prachtige kazen te maken. Met een natuurlijke korst. Die Italië in herinnering brengen. Maar met een uniek karakter omdat de kazen in de Hollandse polder worden bereid met rijke Nederlandse melk en bergen liefde. De melk van de Oudwijker komt van de Brienershof. De melk gaat direct van de stal naar de kaastobbe waar vervolgens het bereidingsproces per kaas op unieke wijze plaats vindt. De makers van Oudwijker kaas vinden melk iets magnifieks. Verschillende componenten in de melk zorgen voor de magische omzetting van melk naar kaas; een product met een unieke smaak en textuur. De melkkwaliteit is allesbepalend voor de kaas.



De bereiding

De bereiding van de Oudwijker is duidelijk anders dan die van typische Nederlandse kaas. Deze kazen liggen minder lang in de pekels dan de traditionele Nederlandse kaas en zijn daardoor minder zout. De kazen worden niet geperst en ze krijgen geen plastic coating. Ze krijgen een aantal weken een specifieke behandeling. Ze keren de kazen, wassen ze met zout, water en wrijven ze in met de droge hand. Een intensief proces want zo ontwikkelt zich een korst van natuurlijke schimmels. Deze korst geeft de kazen een ruig aanzien. De schimmels beïnvloeden ook de rijping van binnen. Langzaam maar zeker krijgen de kazen hun unieke Karakter en een mooie volle smaak.

Assortiment

- 871 Oudwijker Cigno (witschimmel)
- 872 Oudwijker Pietra (witschimmel)
- 858 Oudwijker Fiore (roodflora)
- 870 Oudwijker Stella (roodflora buffelmelk)
- 869 Oudwijker Lazulli (blauwschimmel)
- 868 Oudwijker Colosso (blauwschimmel buffelmelk)

De kazen

871 Oudwijker Cigno

Gebaseerd op de productiewijze van de beroemde Taleggio alleen met basis de Nederlandse melk en ze rijpen de kaas langer af met witschimmel. Dat maakt hem enig in zijn soort. Cigno heeft een korst van natuurlijke, grijswitte schimmel. Maar de ruwe bolster heeft een blanke pit. Letterlijk. Want de kaas onder die grijzige korst is licht van kleur, met weinig oogjes. Deze jonge kaas proeft zoet en verfijnd. Door rijping gaat de smaak naar lichtzuur. Met een lange, volle en kruidige nasmaak. De geur neigt naar gras en paddenstoelen.



872 Oudwijker Pietra

Als inspiratie diende de typisch Italiaanse Toma bergkaas. Pietra heeft het typisch verweerde uiterlijk van een bergkaas uit de Alpen. De plakkerige korst is licht oranjebruin van kleur met een witgrijs waas van schimmel. De geur doet sterk denken aan gras, ammoniak, paddenstoelen en karamel. De zuivel is relatief droog en hard tegen het brokkelige aan. Daarin lijkt de kaas meer op een belegen Nederlandse boerenkaas. In de smaak zit de ware symbiose. Scherp, hartig & zuur. Een smaak die achter in de mond blijft hangen en tot ontwikkeling komt met een lichte "bitter".



858 Oudwijker Fiore

Een bijzondere roodflora kaas naar traditioneel Taleggio recept. Fiore heeft een mooie droge korst van natuurlijk roodflora. Vlak daaronder is de zuivel lichtgeel, met een smeug zachte textuur. Naar het midden is de zuivel wit tot ivoorkleurig, compact met enkele oogjes. Jong gegeten is de Fiore mooi fris met een aangenaam zuurtje. Naarmate de kaas langer rijpt, wordt de structuur smeugiger en romiger en de smaak nadrukkelijker. Vol, boterig, naar het aardse en animale toe, maar nooit overheersend pittig. Want door de Nederlandse melk houdt onze Fiore ook altijd een frizure en tikkeltje zoute toets. Met een geur die herinnert aan vochtige kelderruimten, paddenstoelen of amandelen en zelfs truffel.



870 Oudwijker Stella

De Stella kaas van buffelmelk heeft een licht vochtige korst van natuurlijk roodflora. De ivoorkleurige zuivel is voor het oog compact, maar prachtig smeug en smelt op de tong. In deze kaas komt de exquisite buffelmelk goed tot recht. De smaak van de zuivel is lichtzoet, aards met toetsen van dikke room, hooi en geroosterde noot. Naarmate de kaas langer rijpt, wordt dit smaakprofiel nadrukkelijker. Met een geur die herinnert aan vochtige kelderruimten, gist, paddenstoelen, amandelen en zelfs truffel.



869 Oudwijker Lazulli

De bereiding van de Oudwijker Lazulli is gebaseerd op de productiewijze van de beroemde Gorgonzola.. Dat geeft een uitgesproken en unieke blauwflora kaas van Nederlandse bodem. De structuur is zacht en licht kruimelig met hier en daar een kristalletje. De smaak is sterk, zilt en kruidig met tonen van hout, schimmel en paddenstoelen.



868 Oudwijker Colosso

Ze maken deze bijzondere blauwflora kaas van de exquisite melk van Nederlandse waterbuffels. De structuur is heerlijk smeug met hier en daar een kristalletje. De smaak is geraffineerd en complex. Eerst volle en romige slagroom, fondant, noot en paddenstoel. Een smaak die zich met een film door de hele mond verspreidt. Over deze film rolt vervolgens een intense en lange smaak van het pikante, zilte en kruidige van de blauwflora.

