

Kerst & Kaas



Niet zomaar kaas...

Mensen vragen weleens of we er nooit genoeg van krijgen om altijd bezig te zijn met kaas. Ons antwoord is simpel: nee! Kaas is een fantastisch product.

We zoeken altijd naar de mooiste kazen. Kazen van de beste kwaliteit met uitmuntende smaak en mooie structuur. De lat ligt hoog. Alleen als we er zelf blij van worden, nemen we de kaas op in ons assortiment. Zo garanderen we de lekkerste kazen voor uw kerstpakket.

We presenteren dit jaar weer een mooi assortiment voor uw kerstpakket. Van smedige puntjes tot hartige kaaskoekjes. Zo is er voor iedereen wat lekkers te vinden.





Inhoudsopgave

- 6 Puntjes**
Puntjes hebben we in alle soorten en smaken. Van Belegen tot Grand Cru, met een klein zoetje of kruiden. Kies zelf de lekkerste uit.
- 14 Mècorino**
Een bijzondere Hollandse schapenkaas met buitenlandse allure.
- 16 Pondjes & kilo's**
Echte mini-kaasjes om heerlijk lang van te genieten.
- 18 Feestelijk fruit**
Maak uw kaasplankje compleet met onze ambachtelijk fruitbroodjes
- 20 Kaaskoekjes**
Pas op: verslavend lekker!
- 22 Kaasschaaf**
We kunnen er kort over zijn: De lekkerste kaas verdient de beste schaaf!

*Toet in de puntjes perfect
met minder nemen we geen genoeg*





Stompeloren puntjes zijn vol en romig van smaak. Verkrijgbaar in verschillende leeftijden en smaken. Om het een beetje overzichtelijk te houden zijn al onze puntjes circa 325 gram.

Belegen

Onze Belegen kaas is ongeveer 3-4 maanden oud. Met zijn prachtige volle smaak en smeuïgheid is deze kaas een echte allemansvriend.

Extra belegen

Stompeloren Extra Belegen is een tikkeltje brutaal. De kaas heeft een smeuïg pikante smaak en met een beetje geluk treft u al een klein kristalletje.

Oud

Stompeloren oud is een kaas met karakter: oud maar goed snijdbaar. Heerlijk op brood maar ook heerlijk voor op het kaasplankje of bij de borrel.

Grand Cru

Grand Cru is het topstuk uit de Stompeloren collectie. Deze kaas is 18 maanden oud én goed snijdbaar. Onweerstaanbaar voor liefhebbers van oude kaas.

Stompeloren puntjes	prijs per stuk	vanaf 100 stuks	vanaf 500 stuks
Belegen	3,45	3,40	3,30
Extra Belegen	3,60	3,55	3,45
Oud	3,80	3,75	3,65
Grand Cru	4,35	4,30	4,20



Royal Blue

Royal Blue is niet zomaar een stukje kaas. Het is een kaas met Koninklijke allure. Een kaas van de allerbeste beste kwaliteit om vorstelijk van te genieten.

De kaas heeft 14 maanden de tijd gekregen om zijn unieke smaak te ontwikkelen. Het resultaat mag er zijn. Een kaas met mooie grote kristallen en een klein zoetje in de smaak. Een absolute topper onder de oude kazen.

prijs per stuk	vanaf 100 stuks	vanaf 500 stuks
3,25	3,20	3,10



Slob Kaas

Midden in de Alblasserwaard in het dorpje Giessenburg staat boerderij De Vlag. Daar maakt boer Slob onze seizoensmelanges en kruidenkazen. Proeven, proberen en perfectioneren. Net zolang totdat de smaken perfect in balans zijn. Boer Slob beheerst deze kunst als geen ander. Niet voor niets wordt hij de “koning van de kruidenkaas” genoemd.

Boer Slob heeft voor ieder seizoen een passende seizoenskaas gemaakt. Met uiterste precisie en geduld maakt hij recepturen die perfect passen bij het seizoen. In november en december kunt u genieten van de Wintermelange. Een heerlijke seizoensmelange met prei, daslook, pompen en fenegriek.

	prijs per stuk	vanaf 100 stuks	vanaf 500 stuks
Wintermelange	3,50	3,40	3,25

Mècorino

Herman en Marianne van Assen zijn de eigenaren van schapenboerderij de Vreugdehoeve.

De Vreugdehoeve is een biologische melk-schapenhouderij waar geen gebruik wordt gemaakt van kunstmest, bestrijdingsmiddelen of preventieve medicatie. Puur natuur en dat proef je!

Marianne maakt de bijzondere Mècorino. Een jonge schapenkaas met een milde smaak en hele zachte structuur. Heerlijk voor bij de borrel of door een salade. Een echt cadeautje voor in uw kerstpakket.

Mècorino	prijs per doos*	vanaf 5 dozen	vanaf 10 dozen
Naturel	39,20	37,60	35,00
Knoflook	39,20	37,60	35,00
Italiaanse kruiden	39,20	37,60	35,00

*) 8 stuks per doos



Pondjes & kilo's

Zoveel mensen zoveel wensen. Daarom zijn onze pondjes er in heel veel verschillende smaken.

Van romig naturel tot pittige chili en whisky. Met elf verschillende smaken is er volop keus. Daar wordt iedereen blij van. Bent u een echter kaasliehebber en is een pondje niet genoeg? Dan neemt u toch gewoon een kilokaasje. Dubbel zoveel om lekker lang van te genieten.

*Wat is
jouw favoriet?*

Het kruiden pondje hebben wij in zeven verschillende smaken: fenegriek, Italiaanse kruiden, mosterd, brandnetel, komijn, chili en pesto.

	prijs per stuk	vanaf 100 stuks	vanaf 500 stuks
Pondje naturel	3,95	3,85	3,70
Pondje kruiden	4,05	3,95	3,80
Pondje bier/ whisky	4,95	4,85	4,70
Pondje truffel	5,50	5,35	5,20
Kilo naturel	6,80	6,40	6,20
Kilo brandnetel	6,90	6,50	6,30

**) paraffine + 0,05 euro/stuk
paraffine krimp + 0,15 euro/stuk*



Feestelijk fruit

De kers op de taart, of beter gezegd de kroon op uw kaasplankje. Maak uw kaasplankje compleet met onze ambachtelijke fruitbroodjes.

Vijg met amandel

Een ambachtelijk vijgenbroodje gemaakt van vijg en amandel. Puur, verrassend en smeuïg tot het laatste stukje. Een heerlijke aanvulling op uw kaasplankje.

Dadel met walnoot

Maak uw kaasplankje extra feestelijk met ons authentieke fruitbrood. Een authentiek fruitbrood gemaakt van de lekkerste dadels en walnoten. Een heerlijke aanvulling op uw kaasplankje.

	prijs per doos	aantal per doos
Vijg met amandel	15,50	12 stuks
Dadel met walnoot	17,20	12 stuks

alle fruitbroodjes zijn 100 gram/ stuk



Kaaskoekjes

Voor onze kaaskoekjes gebruiken wij alleen de beste ingrediënten. Daarom maken we onze kaaskoekjes met Stompetoren Grand Cru.

De kaaskoekjes vormen een perfecte combinatie met een lekker glaasje port of een goed glas wijn. Maar wees gewaarschuwd: onze kaaskoekjes zijn verslavend lekker.

De koekjes zitten in een verpakking van 100 gram. Volgens onze collega's veel te weinig. Maar u kunt natuurlijk altijd een tweede pakje open maken.

*Lekker bij de borrel
of met een glaasje port*

	prijs per doos	aantal per doos
Stompetoren Kaaskoekjes	36,80	16 stuks



Kaasschaaf

De lekkerste kaas verdient de beste schaar. Voor mooie volle plakken, om extra lang te genieten.

De Stompeloren kaasschaaf is het paradepaardje onder de kaasschaven. Het wafelpatroon zorgt voor minder weerstand op het blad en dankzij de ribbels in het snijgedeelte snijdt u nog makkelijker door de kaas.

Tijdens het schaven buigt de kaasschaaf een klein beetje mee. Vreemd? Nee, hoor. Hierdoor schaf je nog mooiere plakken.

	prijs per stuk	vanaf 108 stuks*
Kaasschaaf	5,95	5,75

*) 9 dozen, 12 stuks per doos



*Wij hebben de lekkerste kaas voor uw
kerstpakket. Wilt u meer weten?
Neem dan contact met ons op:
verkoop@kaashandelremijn.nl*