



DAGEN DAT IK NIET BIJ U LANGSKOM:
 Biddag: woensdag 13 mrt - vanaf 17:00
 Goede Vrijdag: vrijdag 29 mrt
 Pasen: maandag 1 april
 Koninginnedag: dinsdag 30 april
 Hemelvaart: donderdag 9 & vrijdag 10 mei
 Pinksteren: maandag 20 mei

Hieronder kunt u uw naam, adresgegevens en e-mail noteren, zodat ik uw bestelling kan brengen en ik u op de hoogte kan brengen mocht ik onverhoopt niet kunnen langskomen.

Naam:

Adres & telefoonnr:

E-mail:

NIEUW in het assortiment: Jerseyhoeve Bio

Biologische Jerseykaas van het eiland Goeree-Overflakkee, gemaakt met natuurlijke grondstoffen, boordevol vitaminen, uiterst romig en vol van smaak. Een échte specialiteit!



Proef en bestel de lekkerste kazen by Gert den Hartog!



Kaasassortiment

Hieronder vindt u een selectie uit mijn kaasassortiment:



Weydeland
 Heerlijke 48+ kaas in een aantal leeftijden, bijzonder smedig en romig van smaak.



Weydelijner
 De lekkerste magere kazen, die passen in uw lijn. Minder vet, minder zout.



Twight
 Light met de beste smaak! 20+ kaas met 55% minder vet dan gewone kaas. Past in een cholesterolverlagend voedingspatroon.



Oudelandse Boeren
 Authentieke boerenkaas, bijzonder smeug en lekker van smaak.



Chevretta
 's Lands (h)eerlijkste geitenkaas, vol van smaak en licht verteerbaar.



Old Weydeland
 Écht oude kaas met een bijzonder rijke smaak.



Cato
 Biologische kaas gemaakt van verse melk afkomstig van Cato's kudde. Bijzonder puur van smaak!



Mekkerstee
 Biologische geitenkaas gemaakt van de beste geitenmelk. Puur van smaak. O.a. verkrijgbaar Fenegriek en Tuinkruiden.



Tartufo
 Boeren truffel kaas vol Italiaans temperament voor een intense smaak.



Kernhem
 Hollandse roodschimmel van gepasteuriseerde koemelk. Lekker pittig!

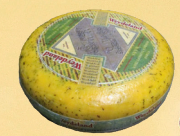


Tynjetaler
 Romige boeren gatenkaas met een licht zoete smaak!



Chili Amigo
 Boerenkaas met verse chilipepers.

Kaasassortiment



Boerenkaas Versen Tuinkruiden en Brandnetel
 Rauwmelkse kaas van de boerderij met een rijke melange aan verse tuinkruiden of met brandnetel.



Villa Nella
 Een romige jong belegen boerenkaas met olijfjes, zongedroogde tomaatjes en een vleugje knoflook.



Villa Verde
 Villa Verde, Formaggio Pesto is een gethermiseerde kaas met groene pesto, pijnboompitjes en fenegriek. Bijzonder romig en kruidig.



Brie
 Authentieke zachte kaas, romig van smaak en met een gebloemde korst.



Saint Agur
 Romige kaas met een volle kenmerkende blauwschimmel smaak.



Emmentaler Grotgerijpt
 Emmentaler is een typisch Zwitserse kaas met kenmerkende gaten. De milde, notige smaak wordt tijdens het rijpen steeds voller en pikanter.



Pecorino
 Een harde Italiaanse kaas gemaakt van verse schapenmelk en met een scherpe en pittige smaak.



Parmigiano Reggiano
 Parmigiano Reggiano is een typisch Italiaanse kaas met een pikant en scherpe smaak. Veel gebruikt als gratinering voor bij pastagerechten.



Walnoten kaas
 Een jong belegen kaas met stukjes walnoot. Onweerstaanbaar lekker!





Overig assortiment

Smeuige (room)boter

Roomboter gez./ongez.

Becel

Remia

Croma

Bleuband

Bertolli

Zeeuwsmeisje

Alpro soja



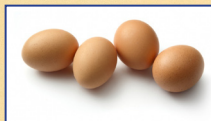
Diverse soorten vrije uitloop eieren

Wit

Scharrel L/XL

Groen gilde/bio

Dubbel dooier



Ambachtelijke vleesproducten

Haagse leverworst

Slagerskookworst

Huzarenslaatjes

Paardenworst

Grillworst

Cervelaatworst



Kipproducten

Biologisch scharrelfilet

Kipburger gepaneerd

Kipfilet

Kippenpoot (incl. dij)

Kipkarbonade

Kipdrumsticks

Kipsticks

Kiprollade

Kalkoenfilet

Kalkoendijen

Lever

Cordenbleu

Kipsaté

Jagerschnitzel



Diverse versgebrande noten zoals:

Chocolade pinda's/rozijnen/aardbeien/

brokken

Cashewnoten

Katjan pedis

Studentenhaver

Pindarots melk/puur

soja cookies

Luxe notenmelange

Suikerpinda's

Walnoten

Pinda's

Pistache

Nougat

Truffels

Fujimix

Bakedmix



Gedroogde zuidvruchten

Dadels

Vijgen

Witte rozijnen jumbo

Abrikozen

Pruimen

Tutti Frutti



Mandarijnen, hand- en persinaasappels



WEYDELIJNER

25% minder vet en ontzettend lekker!

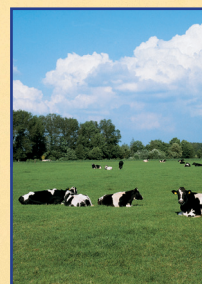
Weydelijner is een Noord-Hollandse premium kwaliteitskaas. Wat deze kaas zo bijzonder maakt is haar onovertroffen smedigheid en haar uitzonderlijk fijne smaak. Dankzij 25% minder vet past deze kaas perfect in ieders lijn en zal het zeker niet bij een stukje blijven!

In het bereiding- en rijpingsproces staan drie aspecten centraal: de liefde voor de koe, de liefde voor de mens en de liefde voor het land. Daardoor ontstaat het lekkerste stukje kaas, dat u als kaaskenner proeft!

De liefde voor de koe begint al bij de voeding, de verzorging en het welzijn van de Hollandse koeien. De weidegang wordt gestimuleerd, waarbij de koeien mini/maal 6 uur per dag gedurende 120 dagen per jaar in de wei staan.



De liefde voor de mens kenmerkt zich in de eerlijke prijs die de boer ontvangt voor zijn melk, zodat hij zijn koeien goed kan verzorgen en de beste melk levert met de juiste balans vetten en eiwitten. Tevens wordt hij beloond voor een duurzame bedrijfsvoering en worden workshops georganiseerd om duurzaamheid te stimuleren.

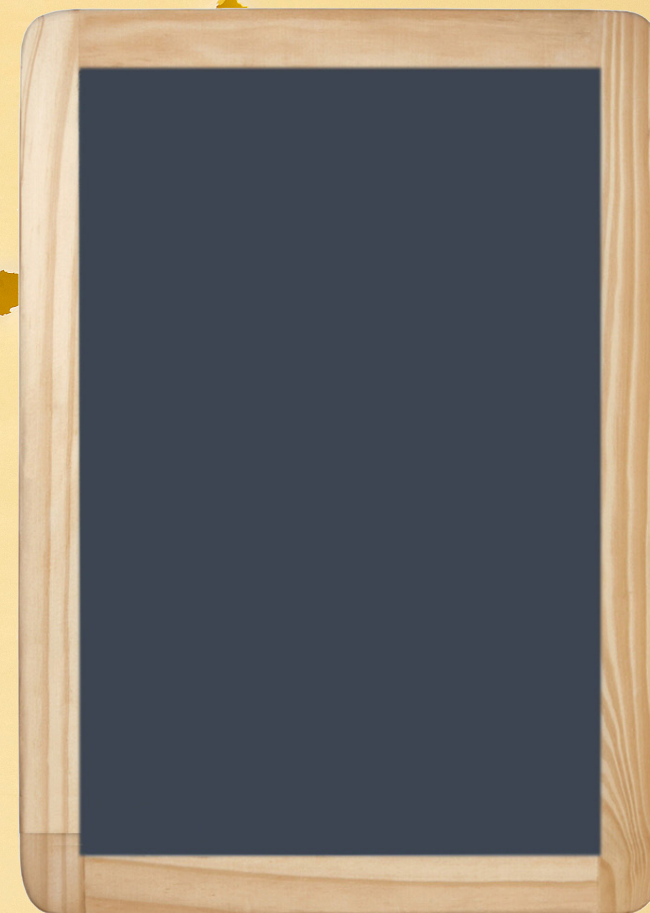


Op deze manier wordt de natuurlijke kringloop van de boerderij gestimuleerd zodat, zodat een zo klein mogelijke footprint wordt achtergelaten. De liefde voor het land komt ook terug in het behouden van het Nederlandse landschap met koeien in de wei en het optimaal benutten van voedsaam gras, vruchtbare koemesten gezonde bodem. De rijping vindt plaats op houten planken waarbij de

natuur haar gang gaat om de optimale smaak te ontwikkelen.

Dit alles zorgt voor een bijzonder lekkere minder vet kaas die uiterst romig en vol van smaak is. Benieuwd? Proef het zelf en vraag naar een plakje Weydelijner!

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

Rabobank nr: 1432.20.128

