



Kaas in de kijker

Biostee biologische kaas 100% biologisch uit de Hoeksche Waard

BioStee is een biologisch akkerbouw- en groenteteeltbedrijf in de Hoeksche Waard. Dit bedrijf wordt gerund door 3 eigenwijze boeren: Ard van Gaalen, Arian de Jong en Pieter Hugo Visser. Om te zorgen dat de landbouwgrond niet uitgeput raakt, wisselen ze groentes af met rustgewassen. Bij de BioStee worden er 4 jaar groentes geteeld en daarna 2 jaar een rustgewas. Deze vruchtwisseling is erg belangrijk voor de bodemvruchtbaarheid, het voorkomen van bodemziekten en onderdrukking van onkruid. De 200 melkkoeien in Strijen smullen van deze rustgewassen. Als dank geven zij daar heerlijke melk voor terug. Het resultaat is koeien die lekker in hun vel zitten, heerlijke kaas van hun melk, groentes die goed groeien en boeren met een big smile!

Recept van de maand!

Kaasfondue met Villa Nella

Ingrediënten (4 personen)

- 500 gram Villa Nella
- 500 gram Weydeland
- Belegen
- 3 dl droge witte wijn
- Maïzena
- Versgemalen zwarte peper
- Baquette of boerenbrood
- Groente: komkommer, bloemkool, broccolirosjes
- Vlees: rauwe ham, cervelaat
- Krieltjes



Bereidingswijze

Giet de wijn in de fonduepan zonder deze te laten koken. Rasp de kaas of maak er kleine blokjes van en voeg deze eraan toe. Verhoog dan geleidelijk de temperatuur terwijl u goed blijft roeren zodat de kaas niet gaat klonteren. Wanneer het geheel mooi egaal is voegt u een papje van witte wijn en maïzena toe.

Breng de fondue op smaak met peper. Snijd onderwijl het brood in blokjes. Plaats de kaasfondue op een rechaud. Prik de stukjes brood aan een vork en trek deze door de gesmolten kaas. Roer de fondue hierbij af en toe om, zodat de kaas niet aan de bodem gaat kleven.

www.kaasathome.nl



WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!



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

IBAN: NL83RAB00143220128



Dagen dat ik niet bij u langskom

Dankdag: Wo 1 november vanaf 17:00
 Kerstmis: Ma 25 + di 26 december
 Nieuwjaarsdag: Ma 1 januari 2018
 Vakantie: Ma 8 t/m vrij 12 januari
 Biddag: Woe 14 maart vanaf 17:00
 Witte donderdag Don 29 maart vanaf 20:00
 Goede Vrijdag Vrijdag 30 maart
 Paasmaandag Maandag 2 april

Voor actuele dagen: www.kaasathome.nl



Op zoek naar een lekker cadeau?
 Verras vrienden, relaties of familie met een smakelijk cadeau. Ik maak complete geschenkpakketen voor u klaar. Vanaf €15,00 per pakket.

Spaart u al mee met het spaarprogramma?
 Vraag een persoonlijke klantenkaart aan. Voor elke euro die u besteedt ontvangt u 1 Weydeland-kaaspunt. Hiermee kunt u sparen voor **mooie artikelen van Bowls and Dishes!**

Proef en bestel de lekkerste kazen by Gert den Hartog!



Kaasassortiment

Hieronder vindt u een selectie uit mijn kaasassortiment:



Weydeland
48+ kaas



Weydelijner
35+ kaas



Twight
20+ kaas



Oudelands Boeren
Boerenkaas



Old Weydeland
Echt oud!



Chevretta
Geitenkaas



Mèkkerstee
Geitenkaas Bio



Biostee
Bio koekaas



Jerseyhoeve
Jerseykaas Bio



Villa Nella
Italiaans



Villa Picato
Lekker pikant!



Villa Verde
Pestokaas



Villa Truffo
Truffelkaas



Tynjetaler
Ietwat zoete boer



Villa Ortica
Boerenkaas met brandnetel

...Vraag naar meer!

Kaasassortiment



& geraspte kaas

Overig assortiment

