

Koemelk

Bergkazen

In het massief van de Vogezen wordt er tijdens de winter, geen silovoer gebruikt door onze kwekers, er wordt enkel hooi van eigen kweek gebruikt, wat een grotere kwaliteit van de melk garandeert. De zomerse "Tommes" worden uitsluitend van mei tot september geproduceerd, wanneer de kuddes in "transhumance" vertrekken naar de hoogteweide.

Deze "Tommes" worden drie tot vier maanden gerijpt, om u van september tot januari aangeboden te worden.

In tegenstelling tot de meest op de markt aangeboden "Munster", zijn onze "Munsters" authentieke ambachtelijke kazen vervaardigd in de hoge valleien van Munster en Sultzereen.

	Verpakking	Minimale Hoeveelheid	Gemiddelde houdbaarheid
... uit Alsace			
Tomme des Vosges - Claudepierre (±2,5 Kg)	per stuk	1 stuk	75 d.
Tomme des Vosges - Forlet (±3,2Kg)	per stuk	1 stuk	75 d.
Munster fermier AOC (±700g)	per stuk	1 stuk	30 d.
Raclette d'Alsace (±2,5 Kg)	per stuk	1 stuk	75 d.
Tomme d'Estive "Transhumance" (±3,5 Kg)	per stuk	1 stuk	75 d.

... uit Auvergne

De "Tommes" van het Centraal Massief zijn kazen met geperste, "non-cuite" (kaaswringel die geen verwarming leed), in tegenstelling tot de "Tommes" uit de Alpen. De "Cantal" is bedekt met een natuurlijke korst, terwijl de gerijpte "Tommes van Rilhac affinée" en de "Pavé corrézien" een met "ciron"* bezaaide korst hebben. Deze kazen rijpen in natuurlijke kelder, ze worden versneden en verpakt de dag na uw bestelling, juist voor de verzending.

*Ciron : Acarus Linnaeus, deze mijt doorboort de schil die kan 'ademen' wat een bijzondere smaak geeft

Cantal "entre-deux" AOC (6 maanden)	stuk ± 40 Kg	1 stuk	75 d.
Cantal "entre-deux" AOC (6 maanden)	1/4. stuk ± 10 Kg	1 stuk	75 d.
Cantal "entre-deux" AOC (6 maanden)	1/8. stuk ± 5 Kg	1 stuk	75 d.
Cantal vieux - lait cru AOC (9 maanden)	stuk ± 38 Kg	1 stuk	75 d.
Cantal vieux - lait cru AOC (9 maanden)	1/4. stuk ± 9,5 Kg	1 stuk	75 d.
Cantal vieux - lait cru AOC (9 maanden)	1/8. stuk ± 4,75 Kg	1 stuk	75 d.
Pavé Corrézien (4 tot 6 maanden)	stuk ± 17,5 Kg	1 stuk	75 d.
Pavé Corrézien (4 tot 6 maanden)	1/2. stuk ± 8,750 Kg	1 stuk	75 d.
Tomme de Corrèze "à cuisiner" - extra vers	stuk ± 500 g	2 Kg	30 d.
Petite Tomme de Rilhac jeune (2 maanden)	stuk ± 3,2 Kg	1 stuk	75 d.
Grande Tomme de Rilhac affinée (6 maanden)	stuk ± 6,5 Kg	1 stuk	75 d.
Bleu de Xaintrie (± 2,6 Kg)	per stuk	1 stuk	60 d.
Saint-Nectaire fermier AOC (± 1,7 Kg)	per stuk	1 stuk	30 d.

Vooraf bestellen: Laguiole AOP 4 maanden 13,65 € / kg en 10 maanden- AOP Laguiole 15,35 € / kg (neem contact met ons op).

... uit Pyrénées

De kazen van de Pyreneeën zijn bewaarkazen die u worden aangeboden na een rijping van tien tot zestien maanden.

De "Grand Basque" heeft een "cironné" korst en de "Cœur de Basque" een natuurlijk gewreven korst.

Grand Basque (12 tot 14 maanden)	stuk ± 6,2 Kg	1 stuk	75 d.
Cœur de Basque (10 tot 12 maanden)	stuk ± 3,6 Kg	1 stuk	75 d.

Gearomatiseerde kazen

Tomme met koriander (5 tot 7 maanden)	stuk ± 3,6 Kg	1 stuk	75 d.
Tomme met verse noten (2 tot 3 maanden)	stuk ± 3,6 Kg	1 stuk	75 d.