

# Overzicht van de kaassoorten

Kaassoort	Kenmerken	Verpakking
Broodkaas-natuurkaas 	Zonder toevoeging van kruiden Milde smaak Ideaal als roodbeleg Kan verder rijpen tot belegen kaas	rechthoekige blokken van ca 2.5kg  ronde bolletjes van ca 0.5 kg
Kaas met brandnetel 	Met toevoeging van netelblad Brandnetel (rijk aan mineralen, bloedzuiverend, cholesterolverlagend..)	cilindrische bollen van ca 2kg  ronde bolletjes van ca 0.5 kg
Kaas met hazelnoten 	Zachte nasmaak van de lichtgeroosterde hazelnoten Ideaal bij een drankje	rechthoekige blokken van ca 2.5kg  ronde bolletjes van ca 0.5 kg
Kaas gerijpt in streekbier 	De kaas verblijft gedurende meerdere dag in bier vb: geuze <ul style="list-style-type: none"> <li>- verlaagd zoutgehalte</li> <li>- erkenbare biersmaak</li> <li>- opname van bieraroma</li> </ul>	rechthoekige blokken van ca 2.5kg  cilindrische bollen van ca 2kg  ronde bolletjes van ca 0.5kg



Kaasoort	Kenmerken	Verpakking
Kaas met tomaten 	Met zon gedroogde tomaten Zachte milde smaak	cilindrische bollen van ca 2kg  ronde bolletjes van ca 0.5kg
Kaas met provençaalse kruiden 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zeer pittige smaak</li> <li>- uitgesproken aroma</li> <li>- mengsel van: tijm, basilicum, rosemarijn, dragon</li> </ul>	Cilindrische bollen van ca 2kg  ronde bolletjes van ca 0.5 kg
Kaas met fijne kruiden 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zeer pittige smaak</li> <li>- sterk aroma</li> <li>- -bevat peterselie, ui, knoflook, peper en kerrie</li> </ul>	cilindrische bollen van ca 2kg  ronde bolletjes van ca 0.5 kg
Kaas met algen of zeewier 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Algen afkomstig uit Bretagne</li> <li>- Beter bekend als zeesla (Laitue de mer)</li> <li>- Zeer rijk aan mineralen</li> <li>- belangrijke bron van jodium</li> </ul>	rechthoekige blokken van ca 2.5 kg

