

De kaas bestellijst

Hollandse kaas	Prijs per 500 Gram	Gewicht	Aantal
Daalder Jong	€ 5,25		
Daalder Jong Belegen	€ 5,45		
Goud Mild	€ 6,25		
Daalder Belegen	€ 6,75		
Daalder Exclusief	€ 7,25		
Ouwe Daalder	€ 7,75		
Daalder Klassiek	€ 8,25		
Brokkelkaas	€ 9,45		
35+ Licht Gerijpt	€ 6,99		
35+ Gerijpt	€ 7,49		
35+ Extra Gerijpt	€ 7,75		
35+ Oud	€ 7,99		
35+ Komijn	€ 5,99		
Daalder Komijn Jong	€ 5,25		
Daalder Komijn Belegen	€ 5,95		
Daalder Komijn Oud	€ 5,95		

Geitenkaas	Prijs per 500 Gram	Gewicht	Aantal
Milde Geitenkaas	€ 8,25		
Gerijpte Geitenkaas	€ 8,99		
Oude Geitenkaas	€ 9,49		

Boerenkaas	Prijs per 500 Gram	Gewicht	Aantal
Kaas van de Boerderij Jong	€ 5,99		
Boeren Messeklever	€ 6,75		
Boeren Belegen	€ 6,75		
Boeren Pikant	€ 7,25		
Boeren Overjarig	€ 8,25		
Boeren Stolwijker	€ 7,75		

Graag mijn kaas vacuüm verpakken

Gewichten zijn ter indicatie en kunnen afwijken i.v.m. het handmatig afsnijden van de kazen.

Kaasplanken voor 4 personen

[Zie voorpagina voor de inhoud van de kaasplank]

	aantal
Zacht & Romig	€ 13,99
Licht Pikant & Smeuig	€ 21,99
Vol & Pikant	€ 24,99
Voor de kenners	€ 26,50
Genieten op z'n Hollands	€ 21,50

Kaasfondue

Kaasfondue Swiss	
kant en klaar 2 personen	€ 5,50
Boerenkaasfondue	
vers geraspt 4 personen	€ 15,00
Zwitserse Kaasfondue	
vers geraspt 4 personen	€ 27,50

Uw gegevens:

Naam:

Adres:

Telefoonnummer:

Datum ophalen bestelling:

Markt waar bestelling wordt opgehaald:

Opmerkingen:

Onze Markten in December

Woudenberg:	Dinsdag	07:30-13:00	1 - 8 - 15 - 22 -29 December
Boven Leeuwen:	Woensdag	07:30-12:45	2 - 9 - 16 - 23 -30 December
Maasbommel:	Woensdag	13:30-16:30	2 - 9 - 16 - 23 -30 December
Achterberg:	Donderdag	07:00-13:00	3 - 10 - 17 - 24 December
Maarn:	Vrijdag	09:00-18:00	4 - 11 - 18 December
Beusichem:	Zaterdag	07:30-14:00	5 - 12 -19 December

Pieter Kastelein

06 10 03 19 27 Info@kasteleinkaas.nl



VIER DE FEESTDAGEN

Met een overheerlijke kaasplank!

Zacht & Romig
€ 13,99



Roombrie
Morbier Mont des Joux RM
Gorgonzola Cast. Dolce
Fromage Altess

Cremeux de Bourgogne
Gorgonzola Piccante
La Tur [koe/geit/schaap]
Comté AOC [RM] 9-12mnd gerijpt
Kaasdip Vijgen

Licht Pikant & Smeuig
€ 21,99



Vol & Pikant
€ 24,99



Camembert Calvados Isigny
Blacksticks Blue
Tomme Chevre Tradition [RM]
Comté Oud AOC [RM] 24mnd gerijpt
Kaasdip Vijgen

Chaource Fermier [RM]
L'Oscar de Mouligneau [RM]
St Maure AOC [RM]
Cremiziola Tartufo uitschep Gorgonzola

Voor de Kenners
€ 26,50



Genieten op z'n Hollands
€ 21,50



Boer'n Trots Honing Koe
Boer'n Trots Peper Trio
Boer'n Trots KnoflookTruffel
Boer'n trots XO
Kaasdip Mosterd Dille



[Alle op deze pagina getoonde kaasplanken zijn voor 4 personen]

RECEPT

Zwitserse kaasfondue

Ingrediënten

voor 4 personen

250 gram Gruyère
250 gram Emmentaler
250 gram Comté
1 teentje knoflook
350 milliliter droge witte wijn
40 milliliter Kirsch
2 eetlepels maïzena
Nootmuskaat

Bereiding:

Rasp de Gruyère, Emmentaler en Comté. Wrijf de fonduepan aan de binnenzijde met [een doorgesneden] knoflook in. Breng in de fonduepan de wijn op laag vuur tot bijna aan de kook.

Roer de kaas in gedeelten met een houten lepel door de warme wijn, totdat alle kaas gesmolten is. Klop in een schaal de maïzena met kirsch tot een glad geheel.

Meng dit door de kaasfondue en roer het geheel goed door. Breng op smaak met nootmuskaat.

Nodig: Fonduepan

Pieter Kastelein

Telefoon: 06 10 03 19 27

E-mail: Info@kasteleinkaas.nl

De kaas bestellijst

Kaas van de Boerderij met kruiden	prijs	aantal
Knoflook, Bieslook en Selderij 250 gram	€ 3,50	
Gemengde Italiaanse kruiden 250 gram	€ 3,50	
Fenegriek 250 gram	€ 3,50	
Brandnetel 250 gram	€ 3,50	
Mosterd 250 gram	€ 3,50	
Truffel 250 gram	€ 6,25	
Grove Olijf Tomaat 250 gram	€ 3,75	
Boer'n Trots Geit Fenegriek 250 gram	€ 5,75	
Boer'n Trots Geit Honing Truffel 250 gram	€ 7,50	
Boer'n Trots Honing Tijm 250 gram	€ 5,75	
Boer'n Trots Peper Trio 250 gram	€ 4,50	
Boer'n Trots Knoflook Truffel 250 gram	€ 4,50	
Boer'n Trots Bospaddenstoel 250 gram	€ 4,50	
Geit		
Crottin Chavignol RM 60 gram	€ 3,50	
Bouygette RM 150 gram	€ 6,75	
St. Maure Tourraine 125 gram	€ 5,35	
Witschimmel		
Roombrie 200 gram	€ 2,60	
Brie de Meaux 200 gram	€ 4,80	
Brie gevuld met Bieslook 150 gram	€ 2,75	
Brie gevuld met Truffel 150 gram	€ 3,50	
Camembert Rustique 150 gram	€ 3,45	
Delice de Bourgogne 200 gram	€ 5,50	
La Tur Koe / Geit / Schaap 230 gram	€ 5,50	
Vacherin Mont d'or 450 gram	€ 9,99	
Roodbacterie / gewassen korst		
Langres 180 gram	€ 5,50	
Epoisse 150 gram	€ 5,15	
Port Salut 150 gram	€ 2,95	
Blauwader		
Gorgonzola Dolce 150 gram	€ 3,40	
Gorgonzola Piccante 175 gram	€ 3,45	
Saint Agur 150 gram	€ 4,30	
Roquefort Black Papillon 150 gram	€ 5,00	
Blue Stilton 150 gram	€ 3,75	
Blue Stilton met Port 150 gram	€ 4,50	
Blue Shropshire 150 gram	€ 3,50	
Gorgonzola Prosecco 150 gram	€ 4,25	
Gorgonzola Truffel 150 gram	€ 6,50	

Maak uw borrelplank compleet met:

Spaanse Fuet	prijs	aantal
Naturel	€ 3,99	
Knoflook	€ 4,50	
Wild Zwijn	€ 4,50	
Kruiden	€ 4,50	
Hazelnoot	€ 4,50	
Tapenade / Olijven		
Tapenade Oude Kaas	€ 2,50	
Tapenade	€ 2,50	
Groene Pesto	€ 2,99	
Olijven Knoflook Kruiden	€ 2,50	
Olijven Naturel	€ 2,50	
Verse Kruidenkaas Dip	€ 2,50	

Staat uw lievelingskaas niet in de lijst? Schrijf hieronder uw aanvullende wensen!

Naam Kaas	gewicht
-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	

Opmerkingen:

Graag mijn kaas vacuüm verpakken ☐

Gewichten zijn ter indicatie en kunnen afwijken i.v.m. het handmatig afsnijden van de kazen.

