

# top-food... buffet

KAAS - FROMAGE

[www.top-foodmagazine.eu](http://www.top-foodmagazine.eu)





# Kaas Fromage



Kazen en lekkernijen, zout en suiker zijn dikwijls succesvolle combinaties. Geef een originele toets aan uw kaasschotels en verras uw genodigden met de heerlijke konfijten van "De Jachthoorn".

Vijgenkonfijt, sinaaskonfijt met Grand Marnier®, mangokonfijt met gember, appel-peerkonfijt met kaneel, alles is toegestaan om een geitenkaas, een gorgonzola of een Pont l'Evêque een subtiele smaak te geven.

Zachte, romige zuivel, zoals bij een Emmental wordt plotsklaps een pittige lekkernij. Het licht gesuikerde exotisme van konfijten scheidt een heerlijk contrast met de smaak van verschillende kazen.

Ontdek de exclusieve smaak van een geitenkaasje met vijgenkonfijt.



Fromages et gourmandises, salé et sucré sont bien des couples qui fonctionnent. En effet, pour apporter un peu d'originalité mais aussi beaucoup de finesse dans les goûts, proposez donc à vos convives un confit de fruits Cor de Chasse. Le confit de figues, le confit d'oranges au Grand Marnier®, le confit mangue au gingembre et le confit pommes-poires à la cannelle, tout est permis pour rendre plus subtil un fromage de chèvre, un gorgonzola ou un Pont l'Evêque.

Les confits peuvent éveiller une pâte douce et fondante. L'exotisme légèrement sucré des confits offrira un savoureux contraste avec le goût des différents fromages. Découvrez le goût exclusif du chèvre chaud au confit de figues.





# shoppinglist



**St.-Hubert** 564100 ± 2,5kg



**ABDIJKAAS**  
Halfharde kaas  
**FROMAGE DE L'ABBAYE**  
Fromage semi-rigide

**Belgomilk** 547017 ± 2,6kg



**ST.-MAARTEN LIGHT**  
**ST.-MARTIN LIGHT**

**Le Chilliard** 524200 ± 1,85kg



**TOMME DE SAVOIE 40%**  
Een echte halfharde Alpenkaas.

Un vrai fromage à pâte mi-dure de montagne.

**Le Chatillon** 557010 450g



**REBLOCHON**  
Halfharde kaas met romige afsmak, wordt ook gebruikt bij Tartiflette.

Un fromage semi-rigide avec un goût très crémeux, utilisé pour la préparation de Tartiflette.

**Belgomilk** 524017 ± 2kg



**BRUGSE BLOMME**  
Zachte kaas met rijke smaak. Eetbare witschimmelkorst.

**FLEURON DE BRUGE**  
Fromage à pâte molle au goût profond. Croûte avec moisissure blanche mangeable.

**Ripposz** 521100 ± 3kg



**COMTE FRUITIER 6 maand gerijpt.**  
**COMTE FRUITIER 6 mois aff.**

**Gruyere** 524155 ± 3kg



**GRUYERE DES ALPES**  
Uitzonderlijke harde kaas uit de Zwitserse Alpen.

Fromage d'exception à pâte dure fabriqué dans les Alpes Suisses.

**Zanetti** 581065 ± 2,5kg



**PARMESAN GRANA PADANO 1/16**  
Italiaanse kaas uit de Po-vallei. Harde, korrelige, kaas deels afgeroomde melk.

Fromage venant de la vallée de Po en Italie. Dur et granuleux, fait du lait en partie écrémé.

**Le Rustique** 554000 1kg



**CAMEMBERT RUSTIQUE**  
Normandische zachte kaas met sterk aroma. Fromage élaboré en Normandie à pâte onctueuse et goût prononcé.

**Val Dieu** 528400 ± 950g



**BOUQUET DES MOINES COUPE**  
Kaas met zachte zuivel en witschimmelkorst. Lekker onder de grill, gesmolten of op koude schotel. Fromage à pâte molle et à croûte fleurie. Recettes originales : passé sous le grill, fondu ou dans des préparations froides.

**Brie** 554030 1kg



**BRIE ST.-BENOIT 60%**  
Driedubbele roomkaas.

Fromage triple crème.

**Fischer** 524489 ± 500g



**MUNSTER**  
Kaas van koemelk met gewassen korst. Jong is hij brokkelig en fris. Gerijpt wordt hij romig met sterk aroma.

Fromage au lait de vache. Dans un jeune stade son coeur est friable et son goût frais. Plus affiné sa pâte devient onctueuse et son arôme plus prononcé.

**Pont l'Eveque** 557040 400g



**PONT L'EVEQUE NORMAND**  
Franse hartelijke kaas van koemelk met zachte zuivel. Gewassen korst.

Fromage chaleureux français au lait de vache à pâte molle. Croute lavée.

**Bongrain** 524350 500g



**ROCHEBARON**  
Blauwschimmelkaas uit bergachtige regio met zachte en romige zuivel. Korst met fijn 100% natuurlijk en eetbaar aslaagje.

Fromage bleu de montagne à pâte molle et onctueuse. Fine croûte velouté gris cendré 100% naturel et comestible.

**Bongrain** 524161 2kg



**RAMBOL MET NOTEN**  
**RAMBOL AUX NOIX**  
Met subtiele en geraffineerde smaak, een romige niet te vette kaas.

Au goût à la fois subtil et raffiné, un fromage crémeux mais pas trop gras.

**Lincet** 524085 500g



**BRILLAT SAVARIN PAPAYE**  
Zeer zachte zuivel met een lichte fruitig accent van de papaya.


Pâte très tendre, goût relevé par une légère acidité de la papaye.



# Kaas ... Fromage


4 X 125g **520020 Le Larry**

GEITENKAAS à la LOUCHE  
Natuur  
CHEVRE à la LOUCHE  
Nature




1,0kg **528025 Capra**

GEITENKAAS BUCHE  
FROMAGE DE CHEVRE BUCHE




200g **524727 Jussac**

BRIQUE DE BREBIS  
Rauwmelkse schapenkaas. Zachte zuivel.  
Fromage au lait cru de brebis à pâte molle.



1,5kg **524295 Bongrain**

BREBIOU SCHAPENKAAS  
BREBIOU FROMAGE DE BREBIS



± 1kg **547780**

ZEELSE PLAVEI  
Roodschimmelkaas,  
een zachte kaas met Ganzendonck bier.  
PAVE ZELOIS  
Fromage à croûte fleurie rouge,  
fromage doux à la la bière Ganzendonck.




± 900g **547090 Roulé**

ROULE MET KRUIDEN  
Een kaasspecialiteit met een fijn laagje  
kruiden en vervolgens opgerold.  
ROULE AUX HERBES  
Une spécialité fromagère saupoudrée de  
fines herbes, puis tout simplement roulée.



450g **524817 Delin**

PRESTIGE DE BOURGOGNE  
Driedubbel romige kaas, past perfect  
bij uw prestigieuze kaasschotel.  
Fromage triple crème, pour agrémenter les  
plateaux de fromages de prestige.




1kg **528115 Arla**

TOLKO KRUIDEN - FINES HERBES  
Roomkaas in ringvorm  
met bieslook en andere kruiden  
Fromage frais à la ciboulette  
en forme d'un anneau.



± 2,3kg **524060 Käserei Champignon**

CAMBOZOLA  
Zachte blauw-witte schimmelkaas op basis  
van koemelk. Licht pikante smaak.  
Fromage à pâte molle persillée, à base de lait  
de vache. Légèrement piquant.



1,5kg **582025 Galbani**

GORGONZOLA EXCELLENZA  
Noord-Italiaanse blauw-schimmelkaas van  
volle koemelk. Zacht en makkelijk smeerbaar.  
Fromage du nord d'Italie à base de lait de  
vache, à pâte tendre marbrée de bleu.  
Crémeux et facilement tartinable.



± 2,25kg **512020 Mauri**

TALEGGIO  
Typische Noord-Italiaanse kaas, van gepas-  
teuriseerde volle koemelk. Zachte wit- tot  
voorkleurige zuivel. Compact en veerkrachtig.  
Fromage typique du nord d'Italie à base de  
lait de vache entier pasteurisé. Pâte blanche à  
ivoire, fromage compacte et dynamique



± 1,3kg **524385 Cropwell Bishop Creamery**

STILTON RINGS  
Blauwe kaas in de vorm van een cilinder,  
waarvan schijven gesneden worden,  
in het Engels "rings" genoemd.  
Fromage bleu en cylindre, coupé en disques,  
nommé "rings" en anglais.




± 1kg **577020 AKC**

OLIVIANA PESTO  
Brie met pestokaas.  
Brie au fromage pesto.



± 2kg **524285 Cailladou**

CAILLADOU  
Zachte witte kaas met provencaalse kruiden.  
Fromage doux aux herbes de Provençes.



± 2kg **524010 Lincet**

DELICE DE BOURGOGNE  
Verrijkt met verse room, kaas met zachte  
zuivel en witschimmelkorst.  
Fromage enrichi en crème fraîche, à pâte  
molle à croûte fleurie.



1kg **Le Cor de Chasse**

APPEL-PEERKONFIJT **515331**  
CONFIT POMMES-POIRES  
met kaneel - à la canelle  
VIJGENKONFIJT **515327**  
CONFIT DE FIGUES

