

zo PROEFT **PASSEN**

INSPIRATIEMAGAZINE 2024



COLOFON

Deze speciale editie is een uitgave van Velder.

Broekveldselaan 9
2411 NL Bodegraven
Telefoon: 0172-630100
velder.com

Redactie:
Maud Benckhuijsen
(Communicatie & Eventmanager)
Timme Helmes
(Assortment House manager)

Fotografie:
Ester Overmars Fotografie
esterovermars.nl

Foodstyling:
Anoek Lorjé & Soraya de Waal
foodstyle.nl

Concept en realisatie:
WIM Creative Agency
wearewim.nl

©Velder, 2024. Alle rechten voorbehouden. Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Desondanks kan de verstrekte informatie onjuistheden bevatten. Velder is niet aansprakelijk voor enige schade van welke aard ook, die ontstaat als gevolg van het afgaan op informatie in deze uitgave.

Gewaardeerde klanten,

Voor u het weet is het weer Pasen, dé tijd om te genieten van de karakteristieke smaken van kaas op ieder moment van de dag. Ook dit jaar hebben we weer een rijkgevuuld magazine voor u samengesteld dat overloopt van de kaasinspiratie. Ontdek unieke kazen en bijzondere pairings, aangevuld met recepten om uzelf, maar ook uw klanten te inspireren en een onvergetelijke Pasen te bezorgen. Alle recepten zijn eenvoudig te downloaden via de QR-codes.

En dat is nog niet alles! Dit jaar gaat Velder digitaal op tour! Gedurende week 6 & 7 delen we op ons online platform alles over onze kazen voor Pasen. Een digitaal event boordevol unieke verhalen en smaaksuggesties, zodat u voor elk moment, van ontbijt tot borrel, de perfecte kaas kunt vinden. Bekijk onze inspiratievideo's op elk gewenst moment en profiteer van een exclusieve kortingsactie* voor Pasen. Kijk op bestellen.zijerveldfood.nl of scan de QR-code en log in op onze webportal. Heeft u nog geen account, vraag deze dan aan bij uw contactpersoon van Velder.



We hopen dat ons inspiratiemagazine en ons digitale event u in staat stellen om uw klanten te verrassen en te verwennen met vernieuwende kaaservaringen. Mocht u vragen hebben, neem gerust contact met ons op. Wij staan voor u klaar!

Namens het hele team van Velder wensen we u een vrolijk Pasen en veel succesvolle verkopen toe

Met vriendelijke groet,

Joris

Joris Vogelpoel,
Managing Director Velder

INHOUD

6 BIJZONDERE BORRELSALADE

8 ZAND ZEE KAAS

10 QUICHE JE DEZE?

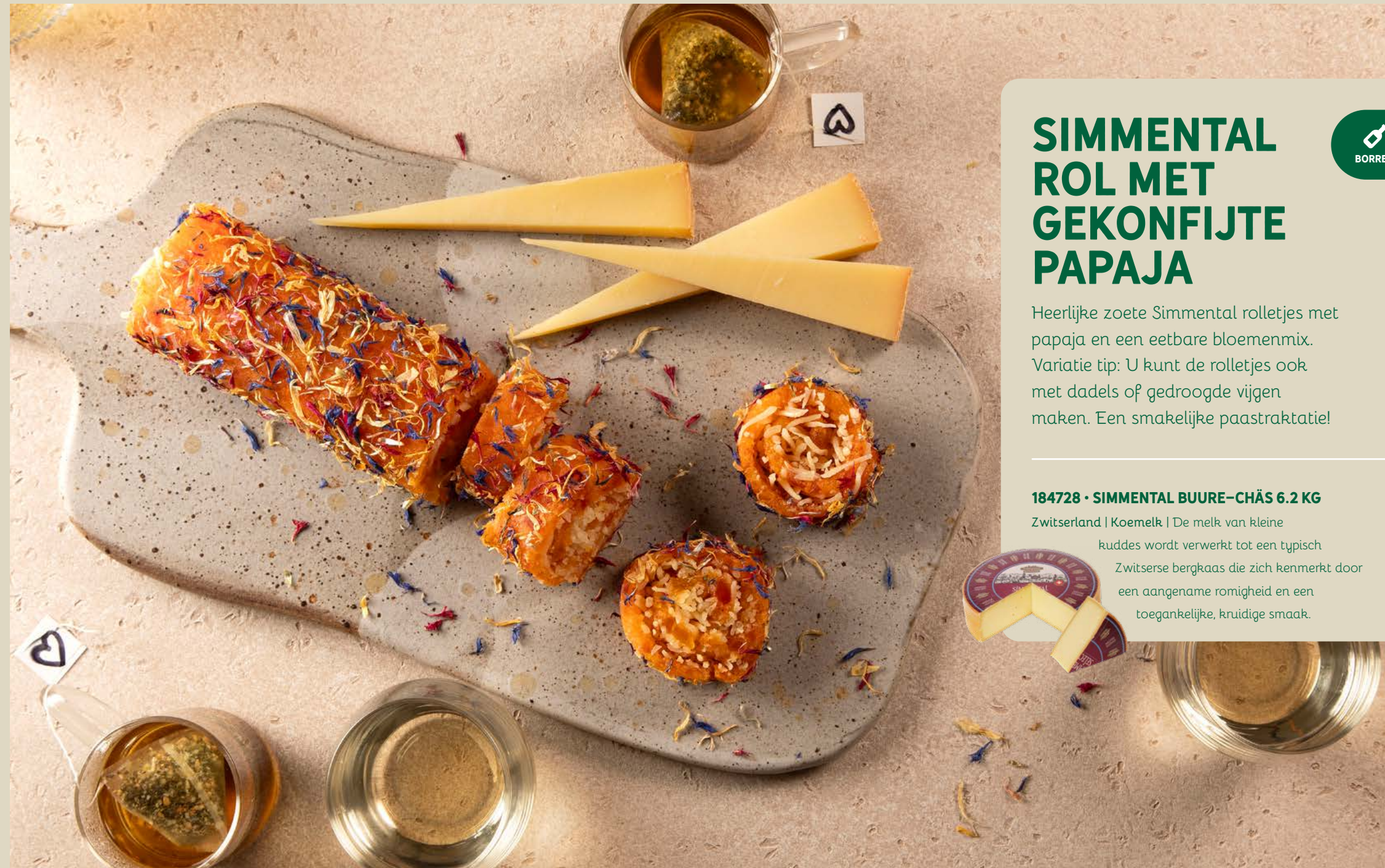
11 GORGONZOLA CRÈMÈ BOARD

13 GRANDIOOS GENIETEN

16 FRIS, FRUITIG EN FLUWEELZACHT

18 KLASSE APART DESSERTPLANK

20 OP AVONTUUR MET TEXTUUR



SIMMENTAL ROL MET GEKONFIJTE PAPAJA



Heerlijke zoete Simmental rolletjes met papaja en een eetbare bloemenmix. Variatie tip: U kunt de rolletjes ook met dadels of gedroogde vijgen maken. Een smakelijke paastraktatie!

184728 • SIMMENTAL BUURE-CHÄS 6.2 KG

Zwitserland | Koemelk | De melk van kleine kuddes wordt verwerkt tot een typisch Zwitserse bergkaas die zich kenmerkt door een aangename romigheid en een toegankelijke, kruidige smaak.



BOEREN PICKNICK

SAMEN GENIETEN VAN ONZE BOERENFAMILIES

Puurder dan boerenkaas kan kaas niet zijn. Iedere boer legt zijn eigen ervaring en toewijding in het maken van kaas. Dát maakt boerenkaas zo bijzonder. Neem wat lekkere hapjes mee naar buiten en proef het voorjaar met onze boerenfamilies.

1 STOKJE BOEREN GOUDSE KLASSIEK

**182486 • FAMILIE LEKKERKERKER
BOEREN GOUDSE KLASSIEK 48+ 20 KG**

Harry en Gerda Lekkerkerker uit Montfoort maken samen elke dag de lekkerste boerenkaas. In de lente en zomer eten hun koeien mals gras en in de winter krijgen ze een speciale brok. Dit geeft melk waarmee ze het hele jaar door de lekkerste kaas kunnen maken en een constante kwaliteit gegarandeerd is. De kazen zijn volvet (58%) en lekker smeuïg.



2 BOERENTRUFFEL GRANOLA CUPS

**185394 • BOERENFAMILIES KUIPER
TRUFFEL 48+ 8 KG**

Nederland | Koemelk (RM) | Een rauwmelkse boerenkaas kan genoeg tegenwicht geven tegen de dominante smaak van zwarte truffel. Waar bij veel Goudse kazen de typerende smaak van "kaas" wat ondersneeuwt, is de licht pikante, romige kaas van de familie Overbeek een perfecte match met deze delicate smaakmaker.



VR-EXPERIENCE

NEEM EEN VIRTUEEL KIJKJE IN ONS
BOERENPAKHUIS WAARIN WE U HET
KIES & KEUR CONCEPT TOELICHTEN

KNAPPERIGE PIZZA ROLLETJES



De boerenkaas tomaat olijf staat voor ambachtelijke boerenkaas met subtiële smaakvolle kruiden en leent zich perfect voor deze knapperige pizza rolletjes met rucola en tonijn.

185400 • BOERENFAMILIES OLIJF/TOMAAAT 48+ 12 KG

Nederland | Koemelk (RM) | Deze Nederlandse boerenkaas met mediterrane smaakmakers is een zeer geslaagd huwelijk van smaken. Perfect om in blokjes te serveren bij de borrel maar ook om te smelten, bijvoorbeeld op een tosti of in een fondue met een twist. Dat is puur genieten van vakmanschap van eigen bodem.



KRUIMELS OP JE BORD

- Rijpwetering

BIJZONDERE KRUIMELKAAS BORRELSALADE



Grove kruimels van extra belegen boeren kruimelkaas vermengd met olijven, amandelen, zongedroogde tomaatjes, citroenrasp en stukjes chorizo. Het brose van de kaas, het knapperige stokbrood en het zachte van de olijven, zorgt voor een ultieme smaakbeleving. Combineert heerlijk met een vette Chardonnay of een stevige Syrah.

**169200 • BOEREN KRUIMEL
MEESTERWERK
EXTRA BELEGEN 48+ 20 KG**

Nederland | Koemelk (RM) | Deze met de hand verkruimelde boerenkaas is ongeveer een jaar lang gerijpt en heeft een heerlijk kruidig karakter.



PROEF HET EILAND

- Terschelling

ROZE ZALM CARPACCIO EN GOLVEN VAN SKYLGER BELEGEN



Wie iets speciaals zoekt voor Pasen, heeft aan deze roze zalm carpaccio met Skylger belegen een hele goede! De zalm is gemarineerd in bietensap en dankzij het lichte pitje in de kaas balanceert het elkaar perfect uit. Een ware smaaksensatie met een wauw-effect!

172675 • SKYLGER BELEGEN

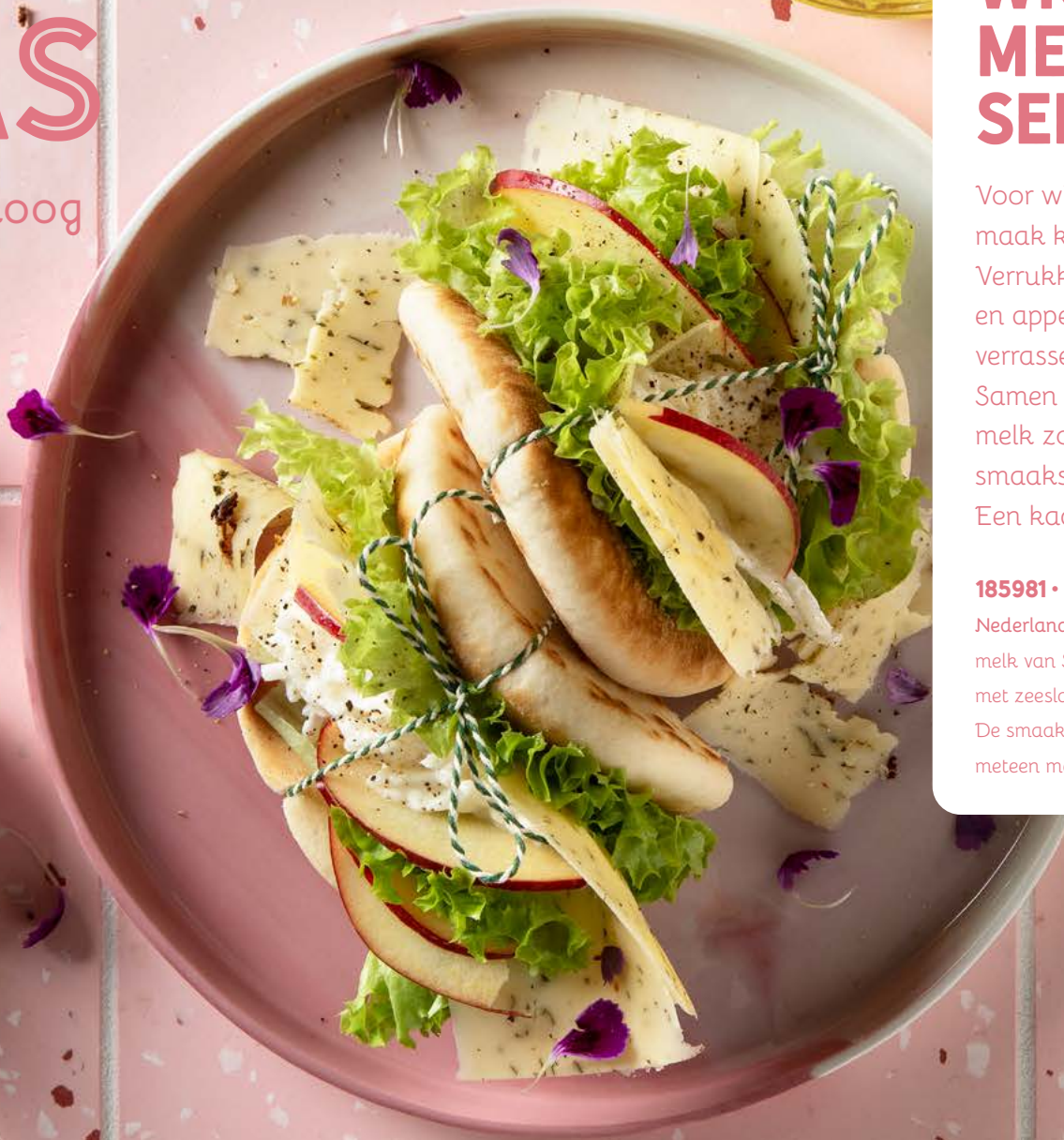
Nederland | Koemelk | De trots van Terschellingse veehouders is de Skylger: een kaas uit hun eigen fabriek op het eiland. Een romige, pikante Goudse kaas met een duurzaam karakter.



SCAN VOOR
ALLE RECEPTEN
UIT DEZE SPECIAL

ZAND ZEE KAAS

- Schiermonnikoog



WRAP WILDPLUK MET APPEL EN SELDERIJSLADE



Voor wie een keer iets anders wil dit voorjaar: maak kennis met onze smaakmaker Wildpluk. Verrukkelijk lekker in een wrap met selderijssalade en appel. De duindoorn geeft de kaas een verrassend smaakvolle en friszure smaak. Samen met onze volle, niet afgeroomde eilander melk zorgen deze kruiden voor een ongekennde smaaksensatie en een onweerstaanbare lunch. Een kaas met een eilander karakter.

185981 • VAN SCHIER WILDPLUK 8 KG

Nederland | Koemelk | Gemaakt met melk van Schiermonnikoog, verrijkt met zeesla, duindoorn en zeekraal. De smaak van deze kaas neemt u meteen mee naar het eiland!



FRIES & FRAAI

- Friesland



TOSTI HAWAÏ SWEET MANGO MET KAAS



Het is een smeuijge smaakexplosie met zoete mango, malse beenham, pittige kimchi en verrukkelijk druipende kaas! Geniet van een heerlijke Hawaïaanse tosti met de romige Friese Ooster Mild. Een smedige schapenkaas met een milde smaak. Ideaal voor de lunch.

186568 • FRIESE OOISTER MILD

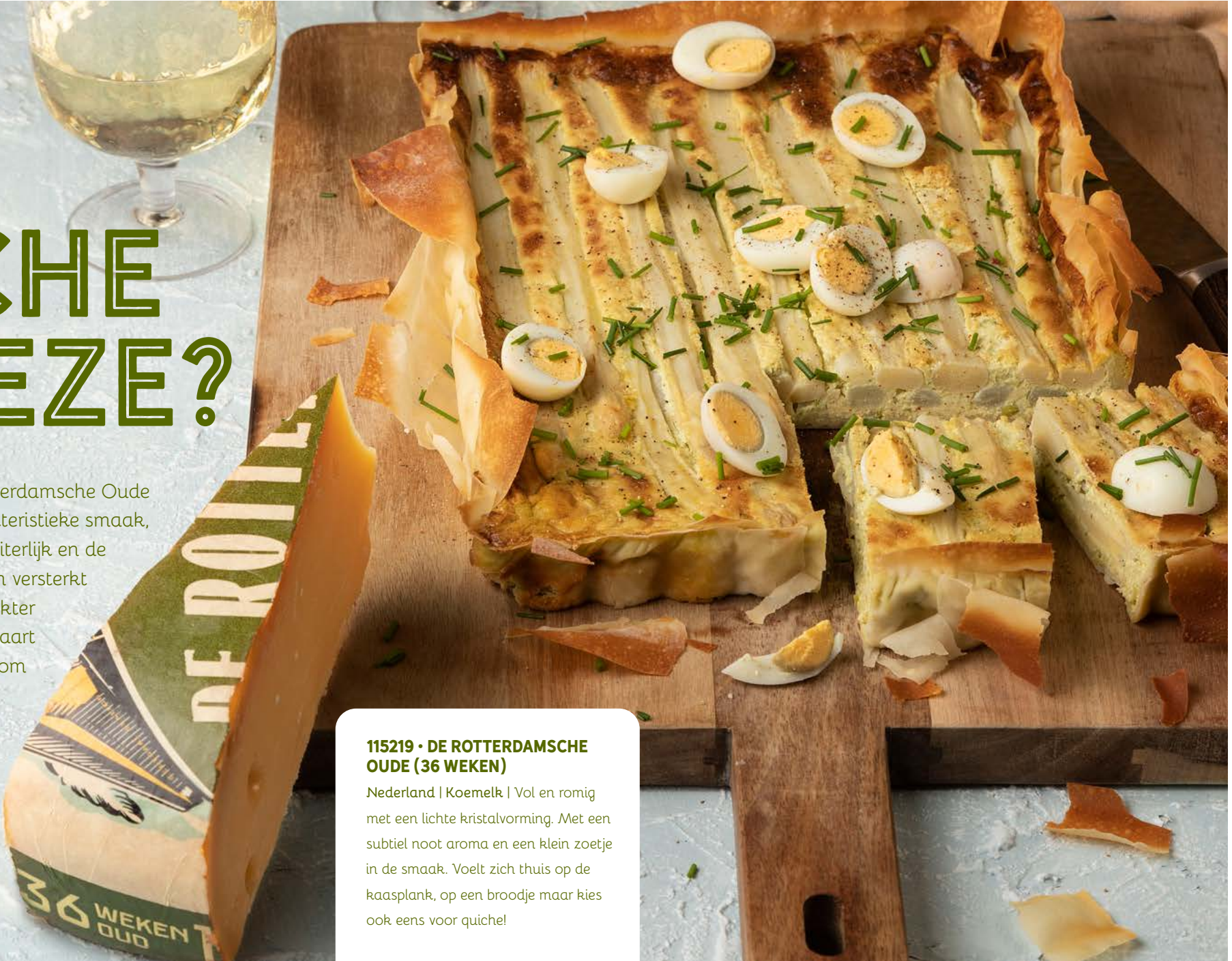
Nederland | schapenmelk
Nederlandse schapenkaas van sublieme kwaliteit. Vol en romig van smaak met tonen van noten. Heerlijk op een tosti, broodje of uit het vuistje.





QUICHE JE DEZE?

Tijd zorgt ervoor dat De Rotterdamsche Oude zo uniek is én blijft. De karakteristieke smaak, het kenmerkende kristallen uiterlijk en de uitgesproken aroma's worden versterkt door de tijd. Ontdek het karakter van de kaas in deze aspergetaart met ei en filodeeg. Een kaas om te genieten van mooie momenten.



**115219 • DE ROTTERDAMSCH
OUDE (36 WEKEN)**
Nederland | Koemelk | Vol en romig met een lichte kristalvorming. Met een subtiel noot aroma en een klein zoetje in de smaak. Voelt zich thuis op de kaasplank, op een broodje maar kies ook eens voor quiche!



GORGONZOLA CRÈME BOARD

MET EEN DRUIVENSALADE,
ZA'ATAR, GEMENGDE NOTEN
EN BLOEMBLAADJES



 **SCAN VOOR
ALLE RECEPTEN
UIT DEZE SPECIAL**



**182577 • GORGONZOLA DOP
CRÈME DE LA CRÈME 2.4 KG**
Italië | Koemelk | Voor zowel de beginnende kaaseter als de gevorderde fijnproever is Gorgonzola dolce een fraaie optie. Vol en licht pittig van smaak, maar niet uitgesproken pikant of overheersend als een Roquefort of Cabrales.

BAGELS & KAAS



BIETENBAGEL MET SAANTJE JONG BELEGEN

170785 • SAANTJE JONG BELEGEN 10 KG

Nederland | Geitenmelk | Hollandse geitenkaas (BGA) met een verfijnd karakter zoals u van Saantje gewend bent. De kaas is halfhard en zacht van smaak.



SESAMBAGEL MET SAANTJE ITALIAANSE KRUIDEN

170801 • SAANTJE ITALIAANSE KRUIDEN 4.5 KG

Nederland | Geitenmelk | Hollandse geitenkaas (BGA) met een verfijnd karakter. Door toevoeging van italiaanse kruiden licht kruidig van smaak.



LEUK VOOR DE PAASLUNCH: EEN UNIEKE BAGEL WALL

GRANDIOOS GENIETEN

182476 • LUTJEWINKEL1916 INTENS & ROYAAL

Nederland | Koemelk | Met een rijpingstijd van maar liefst 100 weken is de Lutjewinkel1916 Intens & Royaal een klasse apart. Een kaas waar u voor gaat zitten en echt van geniet!

KAZIGE MERINGUE BITES

Zin in een zoete one-bite paasborrelhap? Neem dan deze Lutjewinkel1916 Intens & Royaal schotsjes op een kletskep koekje met Marshmallow Fluff. Uniek, heerlijk en super simpel, want de Marshmallow Fluff komt gewoon uit een potje!



LUTJEWINKEL 1916 KRULLEN MET AARDBEIENJAM



De karakteristieke smaak van Lutjewinkel 1916 Robuust & Romig combineert perfect met een zoete aardbeienjam en een speciaalbiertje. Twisten, oprollen en bakken. Simpel, lekker en prachtig op tafel.

169479 • LUTJEWINKEL 1916
ROBUUST & ROMIG

Nederland | Koemelk | Deze kaas kenmerkt zich met een robuuste, volle kaassmaak die al eerder in de prijzen viel. Een kaas met karakter als deze is dan ook graag in gezelschap van een goed glas whiskey.



• GROOTS VAN SMAAK •

LUTJEWINKEL
1916

LENTE VOL LEKKERS

WATERMELOEN ROSÉ MET LUTJEWINKEL 1916



Een smaaksensatie waar u geen genoeg van krijgt: de Lutjewinkel 1916 Pittig & Romig naast een cocktail met watermeloen en sparkling rosé. Tip: nog lekkerder met verse munt en ijsklontjes.

167775 • LUTJEWINKEL 1916
PITTIG & ROMIG

Nederland | Koemelk | Zachter in de mond dan oude kaas, pittiger dan extra belegen. Kaas vol complexe, krachtige aroma's waar de unieke combinatie van het ziltje, het zoetje en de romigheid volop behouden blijft.



FRIS, FRUITIG EN FLUWELZACHT



DESSERT

Deze verse, romige specialiteit is een absolute favoriet voor voorgerechten en borrelmomenten. Maar heeft u de Ponte Reale Burrata al eens geprobeerd met verse aardbeien, munt en pistachenoten? Een verfrissende smaakcombinatie die uw smaakpapillen zal verrassen.

175447 • BURRATA DI BUFALA PONTE REALE 125 G

Italië | Buffelmelk | Burrata uit pure buffelmelk van ongeëvenaarde kwaliteit. Zacht van smaak en met een hart van room.



DIP 'M IN GEZOUTEN PISTACHEBOTER EN SMULLEN MAAR!

De romige kaas en gehakte pistachenoten zorgen voor een perfecte combinatie van zachtheid en crunch. Eenvoudig en heerlijk met die mooie groene lentekleur.



BORREL

138095 • KALTBACH CREAMY & TASTY 4.4 KG

Zwitserland | Koemelk (RM) | Grotgerijpte specialiteit met een heerlijk smeuiig zuivel. Zacht in de mond en vol Zwitsers karakter.



SCAN VOOR
ALLE RECEPTEN
UIT DEZE SPECIAL



KRUIDIGE PARMEZAAN KNAPPERTJES

Ontdek nu deze smaakvolle, kruidige Parmezaan knappertjes van Parmigiano Reggiano. Heerlijke knapperige koekjes, ideaal als extra snack voor Pasen. De kruiden in combinatie met het krokantje en de kaas zorgen voor een verrassende smaak en uitstraling!

123787 • PARMIGIANO REGGIANO DOP 4 KG

Italië | Koemelk (RM) | De gerenommeerde Parmezaanse kaas van sublieme kwaliteit. Diep en intens kruidig van smaak.



SNACKING

KLASSE APART

DESSERTPLANK MET PRIKKELENDE PAIRINGS

Unieke combinaties die absoluut de moeite waard zijn om te proberen. Combineer de kazen met gehakte pistachenoten, kweeperen gelei, appel, droge worst, granaatappelpitten en honing. Presenteer de kazen op een marmeren plank voor een extra feestelijke touch.



BORREL



1 138629 • BRILLAT SAVARIN 100 G

Frankrijk | Koemelk | Franse triple-crème kaas vernoemd naar een beroemde gastronom. Een smaakvolle, zachte specialiteit met een verleidelijk karakter.



2 170983 • ROCCOLINO AL TARTUFO 350 G

Italië | Koemelk | Traditionele Lombardijse specialiteit met een diepe, aardse smaak met complexe nuances. Door toevoeging van truffel extra delicaat.

3 127189 • HUNTSMAN 1.8 KG

Verenigd Koninkrijk | Koemelk | Een bijzondere combinatie opgebouwd uit Double Gloucester en Blue Stilton PDO. Heerlijk bij een goede Engelse thee!



4 168570 • SAINT FÉLICIEEN 150 G

Frankrijk | Koemelk | Goed gerijpt is de Saint Félicien een lepelbaar zachte kaas met een licht pikant karakter. Bij uitstek geschikt voor op een luxe kaasplateau!

5 126694 • FROMAGE AFFINOIS BLUE 2 KG

Frankrijk | Koemelk | De zachte kazen uit de lijn Affinois staan bekend om hun perfecte smaak en structuur. De Bleu is een bijzondere combinatie van witte korst en blauwader.



OP AVONTUUR MET TEXTUUR

WITTE KORSTKAZEN MET VERLEIDELIJKE TEXTUREN

144994 • SAINT ANDRÉ 2 KG

Frankrijk | Koemelk | Deze fraaie uitsnij kaas is een schoolvoorbeeld van een Franse triple crème. Ultiem zacht in de mond en met een boterzachte smaak die nooit gaat vervelen.



175318 • ALTA LANGA CAMEMBERT 250 G

Italië | Koe/Geit/Schaap | De specialiteiten van Alta Langa worden gemaakt met een uitgebalanceerde mix van meerdere melksoorten. Zo ook deze Camembert van sublieme kwaliteit.



130583 • CROTTIN DE CHAVIGNOL AOP 60 G

Frankrijk | Geitenmelk (RM) | Vroeger was de Crottin een populaire snack kaas van pocketformaat. Tegenwoordig is deze compacte geitenkaas toch vooral in trek in combinatie met droge witte wijn.



168667 • CHAOURCE AOP 250 G

Frankrijk | Koemelk | Klassieke dessertkaas uit het Oosten van Frankrijk (Champagne/Bourgogne). Kenmerkend is de zachte rand onder de eetbare witte korst en het korrelig ogende hart van de kaas. In de mond is het ultiem zacht en de frisse smaak nodigt uit tot combineren met onder meer noten, brood en fruit.

LEKKER HAPPEN

SAMEN GENIETEN VAN EEN BLAUWE VOORJAARSBORREL

Met een crumble van bacon, noten, rozemarijn en wat versgemalen peper. Heerlijk om de Cobergher in te dippen. Of wat dacht u van een Camembert brûlée, dipt lekker met brood of stukjes peer. Met deze toppers is jouw voorjaarsborrel compleet. Lekker happen!



1 190409 • SARLET CENDRE 155 G

Frankrijk | Geitenmelk | Specialiteit van het huis Chèvrefeuille. Gerijpt in as om de goede eigenschappen van de pure geitenmelk optimaal te behouden. Perfect voor op een weelderige dessertplank.

2 182494 • BLEU DES CAUSSES AOP 1.2 KG

Frankrijk | Koemelk | Grotgerijpte blauwaderkaas die van origine gezien werd als imitatie van de befaamde Roquefort. Inmiddels heeft Bleu de Causse een eigen AOP-status verworven.

3 191329 • CAMEMBERT ISIGNY 250 G

Land | Koemelk (RM) | Camembert uit Normandië van volle, rauwe koemelk. Aangenaam pikant en zonder lange rijping al snel smeerbaar zacht. Dit is Camembert zoals het hoort!

4 167632 • COBERGHER 2.8 KG

België | Koemelk | Zogenaamde 'hoevekaas' uit Vlaanderen, gebaseerd op oude recepturen van abdijkaas. Kenmerkend zijn de smedigheid en de licht bittere nasmaak

5 184667 • VAL-DIEU HERVE AOP À LA BIÈRE 200 G

België | Koemelk | Originele Herve kaas gewassen met Val-Dieu abdijbier. Heerlijk pikant, vol van smaak en rijk aan kruidige nuances. Perfect voor bij de borrel.



BORREL



TIJD IS ONS BELANGRIJKSTE INGREDIËNT

DE ROTTERDAMSCH
OUDE (100 WEKEN)

bestellen.velder.com • info@velder.com • Tel. (0172) 630

