

zo smaakt
december



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
foodstylister.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.

Beste klant,

De gezellige decembermaand komt er weer aan, een tijd om samen met vrienden en familie te genieten van heerlijke kazen. Om dit moment nog specialer en feestelijker te maken, introduceren we ons nieuwe decembermagazine, vol met smaakinspiratie!

In dit magazine vind je de lekkerste borrelcombinaties, smakelijke lunch- en dinergerechten en verrassende desserts, perfect voor de feestdagen. De uitgebreide recepten zijn te vinden in de QR codes.

Laat je inspireren door de kazen in ons magazine en presenteer deze feestelijke creaties in jouw winkel.

Namens het hele team van Velder wensen we je een geweldige feestmaand en succesvolle verkopen.

Joris

Joris Vogelpeel,
Managing Director



Tasting Happiness

Inhoud

4 Het zit in de familie

6 Verleidelijk lekker

11 Port & Peren

12 4 perfecte pairings

16 Let's brie together

18 Prik, snijd & smul

23 Voortruffelijk

24 Smelt... of borrel



Bestel nu online!

bestellen.velder.com



Scan voor
alle recepten

Het zit in de familie

Dat bewijzen we deze feestdagen met onze heerlijke boerenkaas variaties. Van een verrukkelijke smashed croissant tot een onweerstaanbare bietenwrap met gerookte zalm, elke hap is een feest voor de smaakpapillen.



185384 • BOERENFAMILIE OVERBEEK STOLWIJKSE GATENKAAS 12 KG

Nederland | Koemelk (RM) | Jan en Thera Kuiper maken diverse boeren- en boerderijkazen met melk van hun eigen veestapel in Giessenburg. Deze gatenkaas is een boerse variant op Maasdammer.

182482 • BOERENFAMILIE VERHOEF SEPTEMBER EXTRA BELEGEN 16 KG

Nederland | Koemelk (RM) | Pikante boerenkaas uit het Zuid-Hollandse Nieuwerbrug a/d Rijn. Rijk en kruidig van smaak maar vooral oneindig veelzijdig in gebruik. Een (eetbaar) stukje Hollandse traditie.



185395 • BOERENFAMILIE OVERBEEK PEPERMIX 8 KG

Nederland | Koemelk (RM) | In Benschop maakt Sjors Overbeek eigentijdse kazen van volvette, rauwe melk. Deze kaas met gember en peper doet het bij uitstek goed bij de borrel!

Pikant kaasje

TIP:

Deze kaas is op z'n lekkerst op kamertemperatuur. Daarom een uurtje van tevoren uit de koelkast halen en serveren maar!

Verleidelijk lekker

deze prijswinnende
Burrata



Verdeel de fuet salsa over het bord, leg de burrata erop en garneer met basilicum.

Rasp vervolgens de bevroren tomaat tot sneeuw. De zure uitjes maken dit voorgerecht extra speciaal. Smakelijk!



Scan voor
alle recepten



170804 • BURRATA DELIZIOSA 100 G

Italië | Koemelk | Burrata is een moderne en immens populaire variant op klassieke Mozzarella. De verse kaas is geïnjecteerd met room, die uitvloeit bij het aansnijden. Een verleidelijke lekkernij!



Kerstige kaas krans

Maak een krans met plakjes Hollandse geitenkaas, kiwi carpaccio, knapperige bacon en sinaasappel. Garneer met pittige Zorri Cress en mini tomaatjes. Drizzle een frisse sinaasappeldressing erover en klaar!

TIP:

Heerlijk samen met lichte witte wijn zoals een Sauvignon Blanc of een fris witbiertje.



170786 • SAANTJE BELEGEN 10 KG

Nederland | Geitenmelk | Nederlandse geitenkaas gebaseerd op de recepturen van Goudse kazen. Zuiver, licht pikant en licht verteerbaar. Bovenal érg lekker, op brood of in blokjes bij de borrel.

Hartige harmonie

Proef de aardse tonen van deze geitenbrie met bospaddenstoelen.

**191312 • ALPHENAER GEITENBRIE
BOSPADDENSTOEL 1.3 KG**

België | Koemelk | De kazen van Alphenaeer zijn Nederlandse specialiteiten naar goed Frans voorbeeld. Deze milde geitenbrie heeft een herfstachtig karakter door toevoeging van paddenstoelen.



Met een scheutje gerst

188750 • CHIMAY À LA BIÈRE 2 KG

Nederland | Koemelk | Een smaakvolle specialiteit die op smaak is gebracht met bier. Deze bierkaas wordt volgens authentiek recept bereid in de omgeving van Utrecht.

Door de toevoeging van bier heeft deze kaas een krachtig en uitgesproken karakter.

Geitvol genieten



Geniet van dit zuurdesem-
brood met Twentse
Bunkerkaas Geit,
gekarameliseerde
ananas en
cornichons.



139866 • TWENTSE BUNKERKAAS GEIT 15 KG
Nederland | Geitenmelk | Vrij snel na de succesvolle
introductie van Twentse Bunkerkaas kwam deze
variant van pure, volle geitenmelk. Heerlijk zuiver,
nootachtig en licht pikant van smaak.

Port & peren



170811 • DE ROTTERDAMSCH
OUDE 55 WK 48+ 12 KG

Nederland | Koemelk

De meest populaire variant van

De Rotterdamsche Oude

combineert een verrassende

romigheid met de aangenaam

pikante smaak van oude

Goudse kaas.



Deze stooferen in port
met 55 weken gerijpte
Rotterdamsche Oude kaas
smaken extra lekker in
combinatie met een
gezouten notenmengsel
en verse tijm.



Scan voor
alle recepten

4 perfecte pairings

Wat is er nu beter dan je favoriete kazen te combineren met een selectie van verfijnde borre drankjes? Of je nu kiest voor een fruitige champagne die perfect samengaat met het kruidige karakter van de Lutjewinkel1916 Intens & Royaal, of een zoete Mojito die heerlijk smaakt bij de populaire Lutjewinkel1916 Pittig & Romig, er is voor elk wat wils!



1. Sjampie

182476 • LUTJEWINKEL1916 INTENS & ROYAAL 48+ 16 KG
Nederland | Koemelk | Voor de liefhebber van overjarige kazen is de Intens & Royaal pure verwennerij. Een robuuste brokkelkaas met een ongeëvenaard kruidig karakter. Heerlijk bij de borrel!



167775 • LUTJEWINKEL1916 PITTIG & ROMIG 48+ 16 KG
Nederland | Koemelk | Voor het 100-jarig bestaan van de kaasmakerij in Lutjewinkel werd een iconsiche jubileumkaas ontwikkeld. De 1916 Pittig & Romig bleek een 'instant' klassieker!



2. Mojito o'clock

Dit drankje met rum, cranberrysap en rode peperkorrels matcht uitmuntend bij deze kaas. Cheers!



Scan voor
alle recepten

3.

178553 • LUTJEWINKEL1916
LEKKER & LICHT 35+ 16 KG

Nederland | Koemelk | De Lutjewinkel1916-
kazen zijn voorbehouden aan speciaalzaken
en ambulante handel. Ook de minder
vette variant onderscheidt zich door een
voortreffelijke smaak en kwaliteit.



Een gezonde
butterfly tea gezet
van gedroogde
kittelbloemen verrijkt
de smaak van deze
lekkere en lichte kaas
als geen ander!

Thee met een twist

4.

Pistache ijs met
Kaltbach Creamy
en glitterstroop



Creamy & cheesy



138095 • KALTBACH
CREAMY 4.4 KG

Zwitserland | Koemelk

De Kaltbach Creamy is een vrij
moderne, prijswinnende kaas.
Gerijpt in natuurlijke grotten en
met een complexe, diepe smaak.



Scan voor
alle recepten



Let's brie together

190165 • BRIE DE MEAUX AOP FERMIER 2.8 KG

Frankrijk | Koemelk (RM) | Er zijn meerdere fabrikanten van Brie de Meaux, maar er is er nog maar één die op de boerderij gemaakt wordt. Dat maakt deze karaktervolle kaas uniek!

Brie bites simpel & snel



TIP:

Heb je na de feestdagen nog brie over? Dit is dé manier om te voorkomen dat het wordt weggegooid!

Nodig

- Brie
- Zout & peper
- Bakpapier
- Magnetron

Snijd de brie in plakjes. Leg de plakjes met wat ruimte er tussen op een bord met bakpapier. Breng ze vervolgens op smaak met peper en zout en verwarm ze 1,5 tot 2 minuten op 1000 watt in de magnetron. Niet crispy genoeg? Zet ze nog 30 seconden terug. Knabbelen maar!

191141 • BRIE DE FAVIERES 1.5 KG

Frankrijk | Koemelk (RM) | Kleine Brie-variant die doet denken aan Coulommiers. Zacht onder de korst en met een stevig, boers karakter door het gebruik van rauwe melk.



Prik
snijd...
& smul!

**190409 • SARLET
CENDRE 155 G**

Frankrijk | Geitenmelk

Specialiteit uit de Dordogne van het 'huis' Chèvrefeuille. Deze zachte kaas gerijpt in as heeft alle goede eigenschappen van een goede Franse geitenkaas. Perfect voor op een kaasplank!

117921 • TALEGGIO DOP 2.2 KG

Italië | Koemelk (RM) | CasArrigoni selecteert de beste kazen om te rijpen in hun unieke locatie, gevestigd in een bergwand. Een uitmuntende, klassieke dessertkaas met complexe smaaknuances.



117921 • QUART FERMIER MIEL & NOIX ROTHSCHILD 750 G

Frankrijk | Koemelk (RM) | Op de boerderij van de familie Rothschild wordt de enige 'fermier' Brie de Meaux gemaakt met rauwe melk van eigen veestapel. Deze variant is gevuld met een weelderige combinatie van honing en walnoten. Een sublieme specialiteit die de zintuigen prikkelt!



190408 • GRÈS D'ALSACE KIRSCH 125 G

Frankrijk | Koemelk | Prachtige dessertkaas uit het Oosten van Frankrijk (Vogezes). Door een korstbehandeling met Kirsch ontstaat een kruidige smaak met een aangename 'kick'.





191998 • LE MONT NOIX 1 KG

Frankrijk | Koemelk | Heerlijke zachte kaas met een gewassen korst en natuurlijk aroma van walnoten. Intens romig en rijk van smaak.

Momenten die je bijblijven

Eén hap is genoeg voor een
fijne herinnering.

Geit en honing gouden combi



192000 • OLIVADE MIEL 80 G

Frankrijk | Geitenmelk | Klein geitenkaasje met een fris karakter, verrijkt met honing en met een decoratief bijtje op de bovenkant. Een lust voor bijna alle zintuigen!

191999 • TOMME D'ADRIENNE À LA TRUFFE 900 G

Frankrijk | Geitenmelk | In as gerijpte, zachte geitenkaas op smaak gebracht met truffel. Dat combineert uitstekend met het fris zuivere karakter van de kaas.



Fijnproevertje

Wij (be)grijpen kaas

144914 • MARCEL PETITE COMTÉ AOP CRU DES SAPINS 4 KG

Frankrijk | Koemelk (RM) | Na een rijping van minstens 10 maanden geeft meester-affineur Marcel Petite deze befaamde bergkaas vrij. Kruidig, pikant en nootachtig tegelijk!

148453 • SAINT FLOUR CREMEUX 2.5 KG

Frankrijk | Koemelk | Aan deze Franse blauwaderkaas is een vleugje room toegevoegd. Dat combineert uitstekend met de pikante blauwe cultuur.

185415 • RABEL AJO NEGRO 3 KG

Spanje | Schapenmelk | Type Manchego geïnfuseerd met gefermenteerde knoflook. De fermentatie maakt de knoflook minder scherp en een perfecte smaakmaker.



TIP:

De gefermenteerde knoflook geeft een smaak van koffie en pure chocolade af. Zalig met een quadrupel biertje!

Voortruffelijk

190166 • LE FERMIER TRUFFÉ 3 KG

Frankrijk | Koemelk (RM)

Voor liefhebbers van kaas en truffel is dit het summum. De boeren Brie heeft genoeg pit om de intense truffel tegengas te bieden. Een sublieme combinatie!



Onweerstaanbaar



**182152 • MANCHEGO DOP
ARTESANO 4 MAANDEN 3 KG**

Spanje | Schapenmelk (RM) | De beste Manchego die te krijgen is: na 4 maanden rijping op zijn hoogtepunt. Gemaakt met rauwe schapenmelk en van ongeëvenaarde kwaliteit.

Smelt of... borrel!



Fontina bergkaas is ongelooflijk veelzijdig: ideaal voor een kaasplank, een heerlijke toevoeging aan pastasauzen en zelfs perfect om te fonduen!

Eén kaas,
volop mogelijkheden



TIP:
Dompel mandarijntjes in
chocolade en garneer
met fijnggehakte
pistachenootjes



117971 • FONTINA DOP 8 KG

Italië | Koemelk (RM) | Klassieke Italiaanse bergkaas die gebruikt kan worden voor Raclette en fondue. Licht pikant en rijk aan tonen van fruit en noten.

Smakelijk samenspel

Nababbo & Nduja

Wist je dat complementaire smaken elkaar perfect aanvullen? De kruidige en romige Nababbo past uitstekend bij de pittige Nduja-worst, of het nu op een knapperig toastje is, door de pasta of in een salade.



139920 • NABABBO 1 KG
Italië | Geitenmelk | Een eigentijdse variant op de klassieke Taleggio. Deze variant van geitenmelk heeft een zuivere, verfijnde smaak en een kruidig karakter.

Kaas bij de VIS

De pikante kaas past perfect bij de smaak van gerookte makreel.



130699 • APPENZELLER EXTRA SPICY 7 KG
Zwitserland | Koemelk (RM)
Traditionele bergkaas die is ingewreven met een geheim kruidenmengsel. Extra lang gerijpt en heerlijk pikant!



Tasting Happiness

