

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)

Fotografie:
Ester Overmars Fotografie
esteroverymars.nl

Foodstyling:
Anoek Lorjé & Soraya de Waal
foodstyliste.nl

Concept en realisatie:
WIM Creative Agency
wearewim.nl

©Velder, 2025. Alle rechten
voorbehouden. Deze uitgave is met
de grootst mogelijke zorgvuldigheid
samengesteld. Desondanks kan de
verstrekke 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 relatie,

De gezelligste maand van het jaar staat weer voor de deur -
december! Want wat mag er écht niet ontbreken tijdens de
feestdagen? Juist, een goed stuk kaas dat elk moment net dat
beetje extra geeft. Daarom presenteren wij met veel trots het
nieuwe inspiratiemagazine 'zo smaakt december'. Deze feestelijke
editie zit boordevol unieke combinatietips met onze kazen.
Van verrassende recepten tot originele serveersuggesties, allemaal
eenvoudig te maken én perfect om uw klanten mee te inspireren.

Wat kunt u verwachten in deze editie? Denk aan een pikant
avondje thuis met Lutjewinkel1916, smaakvolle kaas & drank-
combinaties voor een bijzonder diner en knusse momenten op
de bank met thee en een heerlijk stukje kaas. Ook laten we u zien
hoe u in een handomdraai een originele kaasfondue op tafel zet.
En voor de echte liefhebbers nemen we u mee naar de magische
grotten van Roquefort Vernières, waar onze eigen medewerkers
op ontdekkingsreis gingen en u het hele verhaal achter de
kaasmakerij vertellen. Kortom, een editie om van te smullen!

Namens het hele team van Velder wensen wij u een feestelijke,
smaakvolle maand én succesvolle verkopen.

Joris

Joris Vogelpoel
Managing Director Velder



Tasting Happiness

Inhoud

6 Smaak juweeltje

9 Pikant avondje

12 Boba & kaas

15 Straatje van smaak

17 Hot honey cheese bites

21 Proef het seizoen

22 Gouden kerstklassiekers

25 Blauw van buiten,
romig van binnen

Noord- Hollandse klasse

122944 • NOORD-HOLLANDSE GOUDA 48+ JONG BELEGEN 12 KG

Nederland | Koemelk | Deze jong belegen kaas heeft ongeveer
7 weken gerijpt. Aan de basis ligt 100% Noord-Hollandse
weidemelk van de allerbeste kwaliteit. De beschermde
Noord-Hollandse streekkaas wordt sinds 1916
bereid in de kaasmakerij van Lutjewinkel.



Scan voor
alle recepten

Combitip:

Knapperige mini croque-monsieurs van
desem, romige jong belegen kaas en een
vleugje mosterdkaviaar. Ook lekker met
gerookte eendenborst. Klein, maar groots
van smaak.



PoMantisch genieten

Pittoresque Pornstar Martini kaas en de gelijknamige cocktail vormen een elegant duo vol zoete, fruitige tonen. Perfect om mee te proosten én te genieten.



**192097 • PITTORESQUE
PORNSTAR MARTINI KAAS 5 KG**

Nederland | Koemelk | Geïnspireerd door de populaire cocktail brengt deze kaas een bijzondere smaakervaring naar de kaasplank.

Deze kaas combineert de romige textuur van kaas met de exotische en fruitige tonen van de Pornstar Martini cocktail.



Kunstig kaasje

Porto Tónico erbij? Deze frisse witte port-cocktail met tonic, ijs en sinaasappel is de perfecte match bij het zilte van De Rotterdamsche Oude 100 weken gerijpte kaas. Een feestelijke combinatie!

**121268 • DE ROTTERDAMSCH
OUDE 100 WEKEN 48+ 12 KG**
Noord-Holland | Koemelk

De 'overjarige' kaas heeft intense, complexe aroma's en een zuivere en lang aanhoudende pittige smaak. Het zuivel is brokkelig en bevat vele smaakvolle rijpingskristallen. Deze kristallen zorgen voor de bekende ronde en volle smaak die alleen in de beste overrijpe kazen van de wereld te vinden is.



Smaak juweeltje



**125921 • BOERENKAAS JUWEEL
EXTRA BELEGEN 48+ 16 KG**

Nederland | Koemelk | Boerenkaas Juweel
staat garant voor een authentieke boerenkaas uit
volle, rauwe koemelk, handgemaakt op de boerderij.



Boerenbrood met
truffelragout,
Boerenkaas Juweel
en een frisse appel-
witlofsalade.
Vol, zacht en zó op.



Scan voor
alle recepten

Een spel van bitter & zacht



Een pittige Skylger op een broodje
met rodekoolmosterdsalade,
chorizo, bosui en granaatappel.
Streetfood in z'n feestelijkste vorm.



188945 • SKYLGER 50+ RIJP EN VOL 12 KG

Terschelling | Koemelk | Skylger wordt gemaakt op
Terschelling met verse weidemelk van het eiland. De veehouders
hebben bijzondere aandacht voor biodiversiteit en weidevogels.
Hierdoor draagt de kaas het logo van de Vogelbescherming.

Feestelijk uitstapje

**182476 • LUTJEWINKEL1916
INTENS & ROYAAL 48+ 16 KG**

Nederland | Koemelk | Voor de liefhebber van overjarige kazen is Lutjewinkel1916 Intens & Royaal pure verwennerij. Een robuuste brokkelkaas met een ongeëvenaard kruidig karakter. Heerlijk bij de borrel!



Lutjewinkel1916 Intens & Royaal ontmoet de Carajillo: een krachtige koffiecocktail met espresso, Licor 43 en tequila. Afgetopt met een geblakerde marshmallow: intens, warm en royaal.



Pikant avondje

Voor een vurige borrelplank met pittige worst en snackjes. Denk aan: Spianata piccante of Salami Milano.



**167775 • LUTJEWINKEL1916
PITTIG & ROMIG 48+ 16 KG**

Nederland | Koemelk | Voor het 100-jarig bestaan van de kaasmakerij in Lutjewinkel werd een iconsche jubileumkaas ontwikkeld. Lutjewinkel1916 Pittig & Romig bleek een 'instant' klassieker!



Lekker leuten

Een unieke winterthee, kruidig en zachtzoet, perfect als toetje met kaas. Serveer 'm in een mooi glas met steranijs, gember, munt en een schijfje citroen.

178816 • LUTJEWINKEL1916 RIJK & ROMIG 48+ 16 KG

Nederland | Koemelk

Lutjewinkel1916 speelt een beetje met de leeftijden om tot de beste kazen te komen. Deze variant zit tussen belegen en extra belegen in en heeft Goud gewonnen tijdens de World Cheese Awards.



Scan voor alle recepten

Dubbel spiegelen met burrata

Combitip:

Burrata truffel in cocktailstyle met sla, truffelolie en verse truffel. Extra lekker met knapperige truffelchips erbij.



Combitip:

Genieten met de romige Burrata di Bufala op een compote van zoet rood fruit, basilicum en geroosterde hazelnoot.

170832 • BURRATA AL TARTUFO 125 G

Italië | Koemelk | Een burrata van onberispelijke kwaliteit, natuurlijk met een hart van room, en extra op smaak gebracht met stukjes truffel.



175447 • BURRATA DI BUFALA 125 G

Italië | Buffel-/koemelk | Door het gebruik van buffelmelk heeft deze prachtige burrata een licht zoet, verleidelijk karakter.



Boba & kaas

een onverwacht
romige match!

192038 • ERBORINATO BUFALA AL TÉ ROSSO 3 KG
Italië | Buffelmelk | Blauwaderkaas uit pure buffelmelk, gerijpt
in gedroogde rode thee. Een kakafonie aan smaken: van zilt en
krachtig tot licht zoet en subtiel, met verfijnde aroma's.



Scan voor
alle recepten



Dip en slurp een
verfrissende zoete
Bubble Tea met stevige
tapioca pearls.

De kaas is gemaakt van
buffelmelk en bevat rode
thee, wat zorgt voor een
natuurlijke link met Bubble
Tea. De romige textuur van
de buffelkaas combineert
perfect met de zachte,
chewy tapioca pearls.

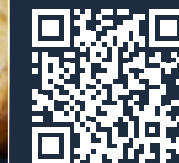
Cannelé au Roquefort

Franse flair met pittige twist



137638 • ROQUEFORT AOP
VERNIÈRES BLACK 1.4 KG

Frankrijk | Schapenmelk (RM) | De beste Roqueforts van
Vernières blijven wat langer rijpen en krijgen het predikaat 'Noir'.
De kazen worden wat zachter en de smaken zijn perfect in balans!



Ontdek hoe Roquefort wordt
gemaakt in de grotten van
Frankrijk. Bekijk de video!

Borrel met rood

Roodgewassen kazen & rode wijn is een klassieke pairing die blijft verrassen.

130615 • ÉPOISSES AOP BERTHAUT 1 KG

Frankrijk | Koemelk

Een notoire 'stinkkaas' die het beste gegeten kan worden als deze helemaal rijp is. Dan is deze smeerbaar zacht en heerlijk vol en kruidig van smaak door behandeling met Marc de Bourgogne.

 Bourgogne

192145 • RED FOX 1.5 KG

Engeland | Koemelk

Een perfect gerijpte Red Leicester van ongeveer anderhalf jaar oud. Romig in de mond en met een uniek palet aan smaken: van kruidig en aards tot licht zuur. Een waar meesterwerk!

 Merlot

148345 • MORBIER AOP FORT SAINT-ANTOINE 7 KG

Frankrijk | Koemelk (RM)

Uitgegroeid van bijproduct van Comté tot een eigen AOP: Morbier is een toegankelijke en populaire kaas die herkenbaar is aan de aslaag in de kaas. Marcel Petite rijpt ze tot in perfectie!

 Macon rouge

Straatje van smaak

Volg het pad van Pavé du Tarn recht naar een zachte pompoensoep. Verrassende romige combinatie!

192150 • PAVÉ DU TARN 180 G

Frankrijk | Geitenmelk (RM) | Voor de liefhebbers van ambachtelijke Franse geitenkazen. We kennen Segalafrom van La Bouyguette. Hun Pavé is een gerijpte kaas met een dikkere korst en vol karakter.



Het lekkerste voor het laatst

3X dessert kaas

1 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!

2 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!

3 188806 • PECORINO GRAN RISERVA DEL PASSATORE 5 KG

Italië | Schapenmelk | Deze Pecorino is een dessertkaas van sublieme kwaliteit. Ingewreven met lijnzaadolie volgens een eeuwenoude receptuur. Delicaat en tegelijk krachtig van smaak.

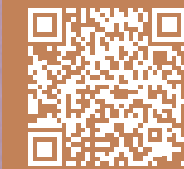
Hot honey cheese bites

192049 • COMTESSE DE VICHY 180 G

Frankrijk | Koemelk | Aangename dessertkaas uit de Auvergne, gerijpt in sparrenhout. Een verleidelijke, pikante specialiteit!



Comtesse de Vichy
op krokante kip met
hot honey, een bite
met pit én finesse.



Scan voor
alle recepten

Crispy & creamy

Combitip: Een frisse, krokante rijstsalade met tonijn, komkommer, sinaasappel en Saantje jong. Makkelijk te maken, lekker licht en nét dat beetje pit. Met extra kaas on top voor de smaak én de show.

170784 • SAANTJE JONG 50+ 10 KG

Noord-Brabant | Geitenmelk

Jonge Nederlandse geitenkaas met een romig en mild karakter. Heerlijk op de boterham en voor oneindig veel andere toepassingen.



Lepeltje sneeuw

191885 • RETORTA FINCA PASCALUETE 160 G

Spanje | Schapenmelk (RM) | Een Spaanse kaas van

rauwe schapenmelk met een vloeiend zachte

zuivel, krachtig en kruidig van smaak.

Bij uitstek geschikt als dessertkaas.

100490 • CAMBOZOLA 2.2 KG

Duitsland | Koemelk | Een zeer romige specialiteit met een bijzondere combinatie van een eetbare witte korst en een aangenaam licht pikante blauwader. Een sterk staaltje vakmanschap met een vol en uniek karakter.

Blauw voor jou

Cambozola kaas-taartjes op toast met truffel salami, serranoham en druiven.

Steengood Duingood

Brabantse Schone op
ambachtelijke desembol met
zuurkoolsalade, paprika, appel
en stukjes rookworst.
Afgetopt met een honing-
appeldressing.



Scan voor
alle recepten



188817 • BRABANTSE SCHONE 50+ 8 KG

Noord-Brabant | Koemelk | Echte Brabantse Kaas in
zijn puurste en schoonste vorm. De kaas heeft een volle, karakteristieke
en fluweelzachte smaak. Een perfecte smeuïge kaas voor een bijzondere
kaasplank, heerlijk op een vers broodje en de ideale basis voor kaasfondue.

Proef het seizoen



**192345 • NOORD-HOLLANDSE
WINTERKAAS 48+ 10 KG**

Noord-Holland | Koemelk | Het seizoen
terug proeven in een kaas? Dat kan met deze
Noord-Hollandse kruidenkaas met onder meer
pompoe, ui, kaneel en nootmuskaat.



Combitip:

Combineer deze winterkaas met
geroosterde noten en serveer op
een plak roggebrood voor een
warme, winterse bite.



Gouden kerst- klassiekers

8X
verrassend
smakelijke
buitenlandse
kazen

1 191304 • MANCHEGO DOP 12 MAANDS 3 KG
Spanje | Schapenmelk | Echte Manchego van minstens een jaar oud. Krachtig en kruidig van smaak en tegelijk nog rijk aan nootachtige nuances. Heerlijk als tapa of bij een goed glas Rioja.

2 130615 • ÉPOISSES AOP BERTHAUT 1 KG
Frankrijk | Koemelk
Een notoire 'stinkkaas' die het beste gegeten kan worden als deze helemaal rijp is. Dan is deze smeerbaar zacht en heerlijk vol en kruidig van smaak door behandeling met Marc de Bourgogne.

3 148345 • MORBIER AOP FORT SAINT-ANTOINE 7 KG
Frankrijk | Koemelk (RM) | Uitgegroeid van bijproduct van Comté tot een eigen AOP: Morbier is een toegankelijke en populaire kaas die herkenbaar is aan de aslaag in de kaas. Marcel Petite rijpt ze tot in perfectie!

4 127188 • BLUE STILTON PDO 8 KG
Engeland | Koemelk | Blue Stilton is een ware klassieker en misschien wel de Koning der Kazen. Brokkelig van structuur, maar romig in de mond en rijk van smaak. De ultieme dessertkaas!

5 170838 • VIGNERON MARC DE MUSCAT 125 G
Frankrijk | Koemelk | Een op Munster gelijkende specialiteit die is behandeld met Marc de Muscat. Vol en pikant van smaak en met een uitgesproken, haast boers karakter.

6 192050 • ROCBLEU 550 G
Frankrijk | Koemelk | Romige specialiteit uit de ruige Auvergne. Een bergachtige en rijk begroeide streek die bekend staat om geweldige kazen. Rocbleu is in as gerijpt en heeft een milde blauwader.

7 103534 • TÊTE DE MOINE AOC 800 G
Zwitserland | Koemelk (RM) | Het 'hoofd van de monnik' is van origine een abdijkaas. Vooral bekend van het 'schrappen' bij de borrel, maar door de kruidige smaak ook heerlijk in blokjes, bijvoorbeeld bij charcuterie.

8 192047 • TOMME DE CHÈVRE GRISE AU BLEU 5 KG
Frankrijk | Geitenmelk | Nederlandse geitenkaas met blauwader, die doorgerijpt is in France 'caves'. Een unieke dessertkaas met een dubbel paspoort. Intens, rijk en krachtig van smaak!

Cheesy Comté carbonara

**144917 • COMTÉ AOP MARCEL PETITE
GRANDE RÉSERVÉ 4 KG**

Frankrijk | Koemelk (RM)

Minstens 14 maanden gerijpte Comté van onberispelijke kwaliteit. Gerijpt in een voormalig munitiefort in de Franche-Comté door de meesteraffineurs van Marcel Petite.



Blauw van buiten, romig van binnen

Sip & smul van Italiaanse Bufala met mousserende prosecco.



**192033 • BUFALA
DI LUCREZIA 1.2 KG**

Italië | Buffelmelk | Fraaie

specialiteit, gerijpt in houten kratten met gemalen kaasjeskruid.

Het zorgt voor de opvallende kleur, en een verfijnde, delicate smaak.

Perfect voor op een luxe plateau!

192046 • ROUELLE LE PIC 155 G

Frankrijk | Geitenmelk (RM)

Fromagerie Le Pic is al ruim 50 jaar actief in de Tarn. Hier worden rauwmelkse geitenkazen gemaakt naar eeuwenoude traditie. De Rouelle is hun bekendste specialiteit.



Franse Rouelle le Pic met Sauvignon Blanc.

1 Alta Badia
+ Fontina DOP
=
**ITALIAANSE FONDUE
UIT ZUID-TIROL**

 Fris zoete Prosecco



2 Emmental AOC + Gruyère AOC
+ Appenzeller
=
**KLASSIEKE
ZWITSERSE FONDUE**

 Kruidenthee met lavendel



3 Gorgonzola DOP pikant
+ Fontina DOP
=
**ROMIGE BLAUWE
KAAS FONDUE**

 Warme chocolademelk



Variatie tip:

Een andere smaakvolle
blauwaderkaas voor
de fondue is

**178754 • ROQUEFORT
AOP LE FAVORI**

3X dippen
fondue feest

1
148504 • ALTA BADIA 8 KG
Italië | Koemelk | Stevige bergkaas uit Zuid-Tirol in Italië. Alta badia doet wat denken aan Franse tegenhangers als Abondance en Beaufort. Nootachtig, met tonen van room en vers gras: verfijnd en evenwichtig!

192432 • 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.

2
178857 • EMMENTAL AOC 3.5 KG
Zwitserland | Koemelk (RM) | De oervader van alle gatenkazen is onmisbaar in de klassieke Zwitserse fondue. Vol, rijk en licht zoet van smaak met nootachtige nuances.

123941 • GRUYÈRE AOC 2.8 KG
Zwitserland | Koemelk (RM) | De originele Zwitserse Gruyère is vaak geïmiteerd, maar nooit geëvenaard. Een veelzijdige kaas met een rijke, blijvend boeiende smaak.

107169 • APPENZELLER 1.7 KG
Zwitserland | Koemelk (RM) | Zwitserse klassieker uit het gebied waar hij zijn naam aan dankt, met een uniek geheim kruidenmengsel.

3
117924 • GORGONZOLA DOP PIKANT 1.5 KG
Italië | Koemelk | Deze klassieke blauwgeaderde kaas is één van de oudst bekende soorten ter wereld. Een ware klassieker!

Combineer deze Gorgonzola met een Fontina DOP (zie nr. 1) voor een romige blauwe kaas fondue.

Hollandse boerderijkaas met Mexicaanse pit

**192251 • BRILJANT
BOERDERIJKAAS
JALAPENO 12 KG**

Zuid-Holland | Koemelk

Gemaakt op de boerderij
met gethermiseerde melk.

De toevoeging van de vlezige
peper zorgt voor een rijk en
pikant karakter.





Tasting Happiness



bestellen.velder.com • info@velder.com • Tel. (0172) 630 100