

# zo proeft pasen



Tasting Happiness



## 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  
esterovermars.nl

**Foodstyling:**  
Anoek Lorjé & Soraya de Waal  
foodstyliste.nl

**Concept en realisatie:**  
WIM Creative Agency  
wearewim.nl

©Velder, 2026. Alle rechten  
voorbehouden. Deze uitgave is met  
de grootst mogelijke zorgvuldigheid  
samengesteld. Desondanks kan de  
verstreckte 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,

Pasen is in zicht, dus tijd om inspiratie op te doen  
en de lekkerste kazen op tafel te zetten.  
Deze editie staat helemaal in het teken van  
verrassen, combineren en verleiden. We zijn dit keer  
nóg dieper in de wereld van smaakduo's gedoken.  
Van uitgesproken pairings en borrelhapjes tot  
verrassende lunch inspiratie. Allemaal ontwikkeld  
om jouw klanten nét dat extraatje te bieden.

Zoals altijd download je via de QR-codes eenvoudig  
alle recepten om direct te gebruiken of te delen  
met jouw klanten.

We wensen je alvast een vrolijk Pasen  
en veel plezier met de voorbereidingen!

*Joris*

Joris Vogelpoel  
Managing Director  
Velder



Tasting Happiness

# Inhoud

**5** Crispy & creamy

**9** Tijd om te dippen

**10** Buitengewoon plankje

**14** Proef de lente!

**16** Kaas van de boerderij

**21** Ondersteboven

**22** Choco & kaas

**26** Stapel op Kaltbach kazen



# Op z'n kaas best

# Pinxto perfecto

Artisjok en kaas,  
één perfecte bite.



**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

# Crispy & creamy

Fris door avocado en citroen-mayo,  
spicy door de crispy chili oil.



**178815 • LUTJEWINKEL1916  
VERFIJND & ROMIG 48+ 16 KG**  
**Nederland | Koemelk**

De jongste van de Lutjewinkel1916  
kazen. De smaak laat zich  
omschrijven als licht en mild, die  
goed combineert met een frisse  
rosé of zelfs een Beaujolais Primeur.



# Flatbread fiesta

Gevuld met Lutjewinkel1916  
Zacht & Romig, mortadella,  
pesto en tomaat.



**182478 • LUTJEWINKEL1916**  
**ZACHT & ROMIG 48+ 16 KG**  
Nederland | Koemelk

Na de vakkundige bereiding in de grootste  
kaasvaten door de kaasmakers van Lutjewinkel  
heeft deze kaas nog maar kort gerijpt.  
Met deze jonge kaas ervaart u de frisse en  
zuivere smaak van kwaliteitskaas met de  
kenmerkende volle romige nasmaak van  
Noord-Hollandse kaas.



# Panini Skylger



Niet zomaar een panini,  
maar met Skylger,  
ossensworst, augurk,  
honing-mosterd en  
bieslook-crème fraîche.



Scan voor  
alle recepten

**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.



# Mosterd match

**114853 • PITTORESQUE  
MOSTERD 50+ 4.5 KG**

**Nederland | Koemelk**

De Pittoresque mosterdkaas is een zachte Goudse kaas die op smaak is gebracht met mosterdzaadjes. Heerlijk op een broodje of in blokjes bij de borrel.



# Tijd om te dippen

Pairing met verse vijg  
en chili-tijm-honing.



**115219 • DE ROTTERDAMSCH  
OUDE 36 WEKEN 48+ 12 KG**

**Noord-Holland | Koemelk**

De populairste variant van  
De Rotterdamse Oude:  
een oude kaas die niet aan  
romigheid heeft ingeboet.

# Buitengewoon plankje



**TIP:**  
Serveer met  
een Sauvignon  
Blanc of  
droge rosé.

**1 186794 • GRIS DU PERIGORD 1.3 KG**  
**Frankrijk | Koemelk** | Zachte specialiteit uit volle koemelk, gerijpt in as. Door deze manier van rijping blijven alle goede smaakeigenschappen van de hoogwaardige melk perfect behouden. Heerlijk in combinatie met toast of vers brood.

**2 122663 • BELZEBLU 1/8 1.5 KG**  
**Italië | Koemelk** | Zachte type Gorgonzola op smaak gebracht met stukjes Spaanse peper. Een vurige combinatie van uitgesproken smaken!

**3 122462 • IL PIZZINO 400 G**  
**Italië | Koemelk** | Heerlijk romige specialiteit uit het bergachtige Noorden van Italië. Toegankelijk van smaak en rijk aan nuances van paddenstoelen.

**4 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.

**139921 • TARTÙ  
CASARRIGONI 1 KG**

**Italië | Koemelk**

De Tartù is een variant op de bekendere Taleggio, een heerlijke romige specialiteit uit Lombardije. Hij is op smaak gebracht met stukjes zwarte truffel, die een heerlijke combinatie vormen met het aromatische karakter van de kaas.

## Truffel zacht genieten

**122478 • CHEVRE MEIBLOEM 12 X 90 G**

**Nederland | Geitenkaas** | Ambachtelijke, zachte geitenkaas met een fris karakter, verpakt in zonnebloemolie met Provençaalse kruiden. Campagnard smaakt voortreffelijk op stokbrood of toast, maar ook heerlijk in een salade.

## Zon in een potje



## In de wolken met Campagnier

**178763 • CAMPAGNIER 2 KG**

**Frankrijk | Koemelk** | Van het beroemde huis Guilloteau, bekend van de Pavé d'en Fromager d'affinois. Le Campagnier is een vergelijkbare zachte kaas, maar de behandeling van de korst zorgt voor een pittigere en aromatischere smaak.

### COMBI TIP:

Deze dessertkaas combineert heerlijk met een witbiertje of fruitige witte wijn.



## 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.



# Proef de lente!

**TIP:**  
De kruidigheid  
komt tot leven  
met een fruitige  
rosé of IPA.



**192346  
NOORD-HOLLANDSE  
LENTEKAAS 48+ 10 KG**  
Noord-Holland | Koemelk  
Het seizoen terugproeven in  
een kaas? Dat kan met deze  
Noord-Hollandse kruidenkaas  
met onder meer honing,  
bieslook en roze bessen.



# Voortruffelijke voorjaarssalade

**COMBI  
TIP:**  
Combineert  
lekker met  
gegrilde kaki.



**191312 • ALPHENAER GEITENBRIE  
BOSPADDENSTOEL 1.3 KG**  
België | Koemelk | De kazen van Alphenaer zijn  
Nederlandse specialiteiten naar goed Frans voorbeeld.  
Deze milde geitenbrie heeft een herfstachtig karakter  
door toevoeging van paddenstoelen.



Scan voor  
alle recepten

# Kaas van de boerderij

## COMBI TIP:

De Juweel Belegen combineert heerlijk met gerookte kip, zongedroogde tomaten en basilicum op een toasted bagel.

1

## 1 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.

## 2 192251 • BRILJANT BOERDERIJKAAS MET JALAPENO 50+ 12 KG

**Nederland | Koemelk** | Heerlijke kaas van de boerderij, op smaak gebracht met vlezige jalapeño pepers. Perfect voor bij de borrel voor liefhebbers van uitgesproken smaken.

## COMBI TIP:

Juweel Walnoot combineert prima op een rozijnenscone met druiven en walnoten voor een kruidig-zoete bite.

3

## 3 185376 • BOERENKAAS JUWEEL WALNOOT 48+ 8 KG

**Nederland | Koemelk (RM)** | Originele boerenkaas (KB) uit volle, rauwe koemelk, handgemaakt op de boerderij. Een heerlijk romige kaas met een rijke smaak, extra op smaak gebracht met stukjes walnoot. Zeer smaakvol en veelzijdig in gebruik.

## 4 185370 • JUWEEL FENEGRIEK 48+ 8 KG

**Nederland | Koemelk (RM)** | Originele boerenkaas uit volle, rauwe koemelk, handgemaakt op de boerderij. Door toevoeging van fenegriek is de smaak van deze romige kaas heerlijk nootachtig. Puur vakmanschap van eigen bodem, met een Oosters tintje.

4

# Brabants onderonsje



Zacht, fris en fluweelzacht van smaak. Deze gevulde bol met Duingoed Brabantse Schone, pesto, avocado, komkommer, sla, tomaat en ei brengt de lente op je bord.



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 smeuge kaas voor een bijzondere kaasplank, heerlijk op een vers broodje en de ideale basis voor kaasfondue.

# Echte Ooister op brood

**186568 • OOISTERKAAS MILD 50+ 4.5 KG**

**Nederland | Schapenmelk**

Een heerlijk smedige schapenkaas met een romig milde smaak. Ideaal voor ontbijt of lunch, maar ook een lekkernij voor bij de borrel.



Ooister op Turks brood met zalmflakes, baba ganoush, knapperige kappertjes en een eitje speciaal voor Pasen!

# Noord-Hollandse kaas, lekker gewoon

Twee Noord-Hollandse kazen,  
één heerlijke combinatie:  
maiswafel, appelchutney en kaneel.



**132139 • NH OORSPRONCK  
BELEGEN 48+ 12 KG**

**Noord-Holland | Koemelk**

Noord-Holland is van oudsher  
de thuishaven van de allerbeste  
Goudse kazen, zo ook deze  
belegen Oorspronck.



**132177 • NH PURMER  
ZACHT BELEGEN  
48+ 12 KG**

**Noord-Holland | Koemelk**

Ook deze zacht belegen  
(Purmer) variant is buiten-  
gewoon breed toepasbaar.

# Onder uanoq's

**192050 • ROCBLEU 550 G**

**Frankrijk | Koemelk** | Gemaakt met

'lait de montagne' uit de Franse  
Auvergne. Vol en rijk van smaak,  
met een licht pikante blauwader.

Een prachtig streekproduct  
uit het kaashart van Frankrijk.

**COMBI  
TIP:**

Klassiek met  
Chardonnay,  
avontuurlijk met  
een gerstewijn.

# Choco & kaas

**138890 • CAMBOZOLA GRAND NOIR 60+ 2.5 KG**

**Duitsland | Koemelk** | Intens zachte blauwaderkaas gerijpt in was. De toevoeging van room zorgt voor een afvlakking in het scherpe randje van de gebruikte blauwadercultuur.

## Toren van verwennerij

**185845 • RICOTTA  
LATTE CARSO 250 G**  
**Italië | Koemelk**

Ricotta betekent letterlijk opnieuw gekookt. Deze korrelige kaas, gemaakt uit opnieuw opgewarmde wei, heeft een heerlijk frisse smaak en wordt in Italië veel gebruikt in salades en pastagerechten. Een smaakvolle bron van eiwitten.



## Oehlala Burrata



**TIP:**  
serveer met een  
spicy honey  
dressing.

**146161 • BURRATA DELIZIOSA 250 G**

**Italië | Koemelk** | Burrata is een variant op de klassieke mozzarella met een hart vol room. Deze frisse, romige specialiteit is immens populair bij salades, als lunch of voorgerecht.



Scan voor  
alle recepten

# Kaaskameraden

Van port en koekjes tot dip, alles wat De Rotterdamsche Oude nóg lekkerder maakt.

1 180269 • DE ROTTERDAMSCH E OUDE  
MOSTERD-DILLE DIP 45 ML

2 172871 • DE ROTTERDAMSCH E OUDE  
KAASBOLLEN 125 G

3 148936 • DE ROTTERDAMSCH E OUDE  
MOSTERD-DILLE DIP 190 ML



4 177963 • DE ROTTERDAMSCH E OUDE  
PORT RUBY 375 ML - 19% ALCOHOL

5 177965 • DE ROTTERDAMSCH E OUDE  
PORT TAWNY 375 ML - 19% ALCOHOL

6 177967 • DE ROTTERDAMSCH E OUDE  
PORT WHITE 375 ML - 19% ALCOHOL

7 148617 • DE ROTTERDAMSCH E OUDE  
WEDGE 36 WEKEN 125 G

8 139711 • DE ROTTERDAMSCH E OUDE  
36 WEKEN SCHUITJE 300 G

9 172249 • DE ROTTERDAMSCH E OUDE  
55 WEKEN SCHUITJE 300 G

10 139937 • DE ROTTERDAMSCH E OUDE  
100 WEKEN SCHUITJE 300 G

# Lekker Italiaans



Perfect om te raspen over pasta, pizza of risotto, of om je broodje mee af te toppen.

182461 • GRANA PADANO  
DOP 4,5 KG

Italië | Koemelk | De echte (16 maanden gerijpte) Grana Padano is herkenbaar aan het ingebrande logo in de korst. De melk is afkomstig uit een groot aantal omschreven Italiaanse gebieden en wordt het gehele jaar gemaakt. Perfect om te raspen over pasta, pizza en risotto, maar ook verrassend lekker als dessertkaas.

# Stapel op Kaltbach kazen

Onze grotgerijpte meesterwerken uit Zwitserland



**1 186584 • KALTBACH EMMENTALER AOP 3.5 KG**  
Zwitserland | Koemelk (RM) | Het duurt 12 maanden voordat Emmentaler AOP transformeert tot KALTBACH Emmentaler AOP. In onze zandsteengrot ontwikkelt hij zijn nootachtige, pittige smaak, natuurlijke zwartbruine korst en witte zoutkristallen.

**2 188867 • KALTBACH FONDUE 450 G**  
Zwitserland | Koemelk (RM) | Mix van KALTBACH Le Gruyère AOP en KALTBACH Emmentaler AOP. De intensieve aroma's maken van een fondue avond een ongelooflijke belevenis voor de smaakpapillen.

**3 186583 • KALTBACH LE GRUYÈRE AOP 4.2 KG**  
Zwitserland | Koemelk (RM) | Tijdens 12 maanden rijping in de zandsteengrot ontwikkelt onze KALTBACH Le Gruyère AOP zijn karakteristieke fruitige scherpte, rustieke korst en knapperige zoutkristallen – een superieure smaakervaring.

**4 138095 • KALTBACH CREAMY 4.4 KG**  
Zwitserland | Koemelk | Verfijnd met een extra portie room, 4 maanden gerijpt in onze 22 miljoen jaar oude zandsteengrot. Een heerlijk smeltende textuur.

**5 193342 • KALTBACH RUSTIC 4.4 KG**  
Zwitserland | Koemelk (RM) | Een Zwitserse harde kaas, 6 maanden gerijpt in onze 22 miljoen jaar oude zandsteengrot. Rijk, krachtig met subtiële fruittonen. Stevig van structuur, vol karakter.



# Voor de zoetekauw

# Om van te smmmelten





**Tasting Happiness**

[bestellen.velder.com](https://bestellen.velder.com)

[info@velder.com](mailto:info@velder.com)

Tel. (0172) 630 100

