

Sublime Kaasvitrine

FINE FLEUR DE CELLES

Geit, rauw, Loire, Frankrijk, korst bewerkt gezouten houtskoolas, zachte frisse geitenkaas

CAMEMBERT DI BUFALA

Buffel, gepasteuriseerd, Piëmont, Italië, witte korst, romig en haast zoetig zuivel

ST. FELICIEN TENTATION

Koe, rauw, Rhône, Frankrijk, toevoeging van room, boterig van textuur, smelt in de mond

TWENTSE BUNKERBLOS

Koe, gepasteuriseerd, Twente, Nederland, 8 maanden oud, neigt naar een Zwitserse bergkaas, boerse geur en smaak

TALEGGIO DOP

Koe, gepasteuriseerd, Lombardije, Italië, roodflora kaas, zacht van smaak, ambachtelijk gemaakt

BRABANTSE GEIT OVERJARIG

Geit, gepasteuriseerd, Noord-Brabant, Nederland, Goudse stijl, 22 maanden oud, duidelijk rijpingskristal maar niet te droog

BLEU D'Auvergne

Koe, rauw, Auvergne, Frankrijk, klassieker, blauw geaderd, niet te zout en niet te bitter