

Uw kaasspecialzaak



Onze kazen met de AF! -garantie zijn speciaal geselecteerd en op ambachtelijke wijze geaffineerd. Dat levert u kazen met de beste smaak.

U B L I J F T E R N I E T A F !



Slow Food staat voor LEKKER ETEN op een AUTHENTIEKE MANIER. Deze wereldwijde vereniging spant zich in om het GASTRONOMISCH ERFGOED te behouden, een zware strijd tegen onder andere de Brusselse regelgeving om authentieke, EERLIJKE PRODUCTEN uit de figuurlijke bureaucratische gehaktmolen te houden.

Authentieke Boerenbrie of de klassieke Normandische Camembert welke uit verse volle melk wordt bereid. Beiden zijn voorbeelden van streekgebonden producten, bekend door hun bijzondere smaak. Het kan toch niet zo zijn dat dit soort mooie producten en het daarmee gepaard gaande recht op genieten door toedoen van ambtelijk gekrakeel verdwijnen?

Het credo van AF!

AF! komt op voor al die kleine, onafhankelijke boeren in diverse landen die hun kazen willen blijven produceren op de eeuwenoude, traditionele wijze. Omdat alleen dit resulteert in een authentieke smaak. AF! draagt mede daarom Slow Food een warm hart toe.

Het moge duidelijk zijn dat Slow Food belijdt, dat eten meer is dan alleen voedsel nuttigen en het behoud van ambachtelijke producten en streekgebonden gerechten. Het is ook met goede vrienden een avond doorbrengen en de tijd nemen om te genieten. En wat past daar dan beter bij dan een eerlijk en goed geaffineerd stukje AF! kaas in combinatie met een authentiek stevig boerenbrood en één van de klassiekers onder de wijnen.

Voor meer informatie www.slowfood.com

EERLIJK GEAFFINEERDE KAAS

Pure, ambachtelijke kazen met karakter en een traditie die van generatie op generatie wordt doorgegeven. Maar al te vaak unieke specialiteiten die niet te evenaren zijn in smaak. Van deze zorgvuldig en met liefde bereide kazen selecteerden wij voor u een 10-tal specialiteiten onder het garantielabel AF!

Stuk voor stuk kazen die door de zorgzaamheid van de boer en volledige inzet van de kaasmaker al volkomen uniek zijn! Maar bovenal kazen die door een intensieve '*affinage*' het garantielabel AF! mogen dragen. AF! staat dan ook voor het juiste aanrijpen (=affineren) van deze kazen. Alle kazen zijn dan ook direct na aankoop consumptiegeschikt.

Na de uiterst strenge selectie door onze Maître Fromager bij de producent van deze kazen begint het werk pas echt... '*affinage*'. Hetgeen tenslotte niets anders is dan 'het conserveren en rijpen van kazen zodat deze consumptiegeschikt zijn', of zoals onze Franse broeders dat zo mooi in één woord zeggen 'À point', een kaas die precies op het goede moment van rijping is...

Temperatuur, luchtvochtigheid, wassen en keren van de kazen, het zijn allemaal zaken van groot belang voor een zo optimaal mogelijk product. Maar het allerbelangrijkste is en blijft de liefde voor het mooie product kaas. AF!-kazen zijn daarmee *de* kazen voor mensen die van de goede dingen in het leven houden, zowel de amateur als de serieuze fijnproever. Deze brochure is speciaal voor u geschreven en neemt u mee op een reis naar vele heerlijkheden.

Laten we zuinig blijven op de dingen die echt zijn..

DE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC)

Nu al 34 kazen vallen in Frankrijk onder een appellation; de AOC garandeert dat binnen een omschreven gebied, de kazen geproduceerd worden volgens vastgelegde productiemethoden welke kwaliteit garanderen. Het Institut National Appellation d'Origine (INAO) kreeg, als afdeling van het Ministerie van Landbouw, hierop het toezicht en vertegenwoordigt hiermee de driehoek van producenten, consumenten en overheid. Het INAO heeft exacte beschrijvingen van de kazen vastgesteld, zoals de melk, de regio, productiemethode en duur van affinage. Elke overtreding kan vervolging inhouden en de straf kan variëren van 3 maanden tot een jaar gevangenisstraf. De productie van A.O.C.-kazen neemt jaar na jaar fors toe: van 149 miljoen kilo (!) in 1990 tot maar liefst 178 miljoen kilo in 2000!

HET PROEVEN VAN KAAS

- *Laat koude kaas een half uur van te voren opwarmen zodat de smaak en het aroma volledig tot zijn recht komen.*
- *Snij de kaas in stukken met een gelijke verdeling van korst, hart en de buitenste stukken van de kaas.*
- *Verwijder, afhankelijk van smaak, de korst van de kaas.*
- *Serveer brood en wijn bij de kaas; er gaat niets boven een goedgerijpte kaas, knapperig vers brood en een goed glas wijn.*

VERKLARING SYMBOLEN IN DEZE FOLDER



Koemelk



Geitenmelk



Au lait cru

AF! STAAT PAL VOOR KWALITEIT!!

Traditie, ambachtelijkheid, authenticiteit en zo van de boerderij, 'met de smaak van vroeger'. Mooie kreten, maar hoe zit het nu eigenlijk met de voedselveiligheid van deze producten? Mede door steeds scherpere Europese regelgeving hebben aanbieders van zuivelproducten hun eigen verantwoordelijkheid in de voedselketen. Alle producten welke nationaal en internationaal worden aangeboden zijn gehouden aan scherpe wettelijke bepalingen.

Voor het AF! assortiment betekent dit o.a.:

- De AF! producenten worden zorgvuldig geselecteerd en staan onder voortdurende regionale controle van overheidsinstanties.
- Het hanteren van de hoge hygiënenormen, maar daarnaast voortdurend controles uitoefenen op het gebruik van de beste melk en bereidingswijzen.
- Alle AF! Producten worden allen bij de individuele bereider gerijpt in de, per soort afhankelijk, daarvoor beste omstandigheden als luchtvochtigheid, temperatuur, etc.
- Alle AF! producten worden pas na deze controles voorzien van een gezondheidscertificaat.
- Alle AF! producten staan onder voortdurende controle van een onafhankelijk laboratorium en voldoen aan de strengste eisen op dit gebied.
- Alle AF! kazen worden bereid uit verse volle melk welke kortstondig wordt verhit op een minimale temperatuur.
- Hierdoor blijven alle karakteristieke eigenschappen van de kaas behouden.
- Het gebruik van rauw-melkse kazen tijdens zwangerschap wordt afgeraden.
- Uw kaasspecialist informeert u graag verder hierover.



AF ! BRIE DE MEAUX AFFINÉE A.O.C.

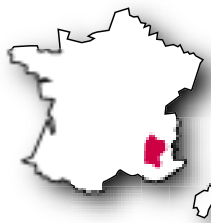


■ Uit de groene streek Meaux, zo'n 50 km van Parijs, komt deze 'Roi de Fromage'. Althans zo benoemde Karel de Grote, die in zijn tijd voor deze kaas maar al te graag omreed..., deze magnifieke kaas. De kaas, met een diameter van 36-37 cm en een gewicht van zo'n 3 kg., wordt gemaakt van de beste melk uit dit 'region'. Zijn appellation schrijft voor dat de kaas met een 'pelle à brie' handmatig in de vorm moet worden geschept.

Nog niet geaffineerd kleurt de kaas als wit fluweel..... Zijn kenmerkende uiterlijk met prachtige roodbruine flora op de korst ontstaat pas na zorgvuldige rijping.

De kaas komt pas volledig tot zijn recht na een affinage van 8 weken. De affinage zorgt voor een evenwicht in smaak en geur en geven de kaas een mooi smedig zuivel.

AF! SAINT MARCELLIN AFFINÉE



■ Deze kleine kaas uit de regio Dauphiné is mild, zuiver met toch een pikantje. De smaak ontwikkelt zich terwijl de verse kaas rijpt tot een droge, rijpe kaas. AF! Saint Marcellin is een artisanal bereide kaas met een affinage van 6 weken. De kaasjes zijn tijdens het unieke rijpingsproces individueel verpakt in een terracotta potje, om hun vorm te behouden.

De goed gerijpte AF! Saint Marcellin laat zich met een vers knapperig brood eenvoudig uit het potje 'lepel'. Gooi het potje niet weg, want dat is later weer goed te vullen met AF! boter.

De AF! Saint Marcellin affinée laat zich bijzonder goed combineren met een Gigondas of Châteauneuf du Pape.

Ooit geroemd door een culinair redacteur:

"Een kaasje om naar te verlangen, het ultieme genieten"



■ Reblochon, proef het woord alleen al.. Prachtige dikke avondmelk die 's morgens vroeg het ideaalst is voor de kaasbereiding. Reblochon fruitier mag enkel geproduceerd worden in de Savoie. De belangrijkste kenmerken zijn: fris, jong en zacht met milde nootnuances. Maar dan wel: 'zacht' als in 'room', fris als in 'fruitig zoetje' en vers als in 'ochtend-dauw'.

Het kaasje met een gewicht van amper 500 gram wordt zo'n vier weken vertroeteld en laat dan al zijn spontane geur en smaaknuances tot volheid komen. Reblochon is een milde kaas met een heel eigen karakter en daardoor prima geschikt als dessertkaas. In de Fondue de Savoie, waarvan hiernaast het recept, geeft Reblochon een extra smaak-dimensie.

Fondue de Savoie

voor 4 personen

600 gram diversiteit aan kazen uit de Savoie welke kan bestaan uit een Tomme de Savoie, aangevuld met een stukje Comté en minimaal 200 gram AF! Reblochon. Indien gewenst kan de fondue verder op smaak worden gebracht met een stukje AF! Bleu des Causses.

- 1 teentje knoflook,
- 3dl droge witte wijn,
- 2 theelepels maïzena,
- geraspte nootmuskaat en peper uit de molen.

Rasp de kaas grof, of beter nog snijdt de kaas in kleine blokjes. Zo lost de kaas mooi en gelijkmatig op. Halveer het teentje knoflook en wrijf hiermee de caquelon in. Schenk daarna de wijn erbij.

Voeg de helft van de hoeveelheid kaas toe (begin altijd met de harde soort, in dit geval de Comté) en verwarm het geheel al roerend. Voeg vervolgens de zachte kaas toe als de harde gesmolten is en laat het geheel al roerend zachtjes koken.

Leng de maïzena met wat wijn aan en bind hiermee de fondue. Blijf roeren tot het mengsel romig en egaal glad is. Voeg vervolgens de kruiden toe, plaats de caquelon op een rechaud en plaats de zacht kokende fondue op tafel.

AF! CHEVRE D'OR AFFINÉE



■ Schitterend gerijpte geitenkaas van de meest zuivere in zijn soort. Regionaal in de streek Poitou wordt hiervoor de fijnste melk van in het wild grazende geiten verzameld. De smaak van de kaas ontwikkelt zich tijdens de zorgvuldige rijping waarbij een glooiend reliëf op de korst ontstaat, wat overigens gewoon kan

worden gegeten. Uiteindelijk vertaalt dit alles zich in een delicate en licht kruidige smaak.

Deze AF! Chevre d'Or affinée laat zich uitstekend combineren met een Pouilly Fumé of Sancerre wijn.

AF! SOUMAINTRAIN AFFINÉE



■ Deze artisanale kaas uit de Bourgogne heeft een licht romig zuivel. De affinage duurt zes tot acht weken. De kaasjes liggen in een kelder met een luchtvochtigheidsgraad van 95% en worden regelmatig met een vochtige doek of met de hand met pekelsingewreven. De AF! Soumaintrain affinée is de enige van alle AF! soorten waarvan de verse volle melk wordt 'gethermiseerd'.

Even technisch: dit is het proces waarbij de melk kortstondig wordt verhit. Dit gebeurt op een iets hoger aantal graden dan bij "au lait cru" kazen, waarbij de melk tot maximaal 37°C verhit mag worden.

Het kaasje laat zich vanwege haar milde en bijzonder toegankelijke smaak niet mistaan met een fijn glas Bourgogne.



- 1 AF! Reblochon Fruitier affinée A.O.C.
- 2 AF! Soumaintrain affinée
- 3 AF! Brie de Meaux affinée A.O.C.
- 4 AF! Chevre d'Or affinée
- 5 AF! Saint Marcellin affinée
- 6 AF! Camembert Cru affinée A.O.C.
- 7 AF! Bontaleggio di Grotta affinée
- 8 AF! Bleu des Causses A.O.C.
- 9 AF! Camembert Calvados affinée
- 10 AF! Burro con calco mucca

EEN PLATEAU MET PASSIE

'Kaas is waarschijnlijk het beste voedsel, zoals wijn de beste drank is.'
Patience Gray (1957)

Kaas en wijn zijn sinds mensenheugenis natuurlijke bondgenoten. Maar vergeet het brood niet, want dit zorgt voor het natuurlijk verbond: de 'Heilige Drie-eenheid op tafel' ... zoals Rabelais al in 1531 aangaf. Hoewel vele adviezen worden gegeven over welke wijn bij welke kaas blijft de beste keuze uw eigen persoonlijke smaak. Zoals mensen verschillen, verschilt ook hun voorkeur van combinaties. De enige manier waarop u uw voorkeuren kunt ontdekken en ontwikkelen is door zoveel mogelijk wijnen uit te proberen bij een zo groot mogelijke verscheidenheid aan kazen....

Wij adviseren:

- Plateau als maaltijd: neem per persoon steeds 200 gram kaas.
- Serveer de kaas op kamertemperatuur.
- Dien bij het plateau verschillende brood en/of toastsoorten aan.
- Kaas combineert prima met een heerlijke salade van fruit en/of groente.
- Bij milde zachte kazen komt witte wijn uitstekend tot zijn recht.
- Bij pikante en zwaardere kazen laat een mooie rode wijn zich heerlijk smaken.



■ Deze coöperatief geproduceerde kaas is de met koemelk bereide variant van Roquefort. De stevige smaak is het gevolg van de affinage die 70 dagen, maar meestal drie tot zes maanden duurt en plaatsvindt in natuurlijke grotten die fleurines heten en zich in het leistenen

plateau van de Causses bevinden. Het zuivel van de zomerkazen is vochtig en ivoorgeel. De smaak laat zich het beste combineren met een witte wijn. De kaas is bij uitstek geschikt als besluit van een maaltijd.

Flensjes met AF! Bleu des Causses vulling

Maak flensjesbeslag volgens het onderstaande recept. Bak er acht flensjes van en laat deze afkoelen. Wrijf voor de vulling 100 gram Ricotta en 100 gram AF! Bleu des Causses door een zeef en roer er met twee eieren een glad mengsel van. Meng er 60 gram Parmesan, 40 gram volkorenbroodkruim en gehakte kruiden (van elk 1 eetl. Basilicum, peterselie en bieslook) door. Breng zo nodig de vulling verder op smaak met nootmuskaat, zout of peper en laat hem minstens een uur rusten.

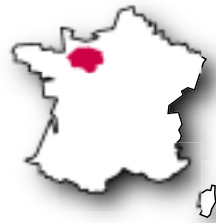
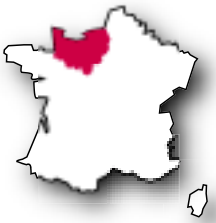
Verdeel de flensjes en rol ze op. Smelt 25 gram AF! Boter, beboter er de schaal mee en bestrijk ook de flensjes. Leg de flensjes naast elkaar 10 minuten in een oven bij 220°C. Bestrooi deze met 60 gram geraspte belegen Goudse kaas en 20 gram Parmesan. Zet deze terug in de oven. En laat ze 2 tot 3 minuten gratineren bij 250°C. Maak het geheel af met ontpelde tomaten in kleine blokjes welke met 25 gram boter in de pan ligt zijn verwarmd samen met peterselie, basilicum en bieslook.

- 100 gram Ricotta
- 100 gram AF! Bleu des Causses
- 80 gram Parmesan
- 40 gram volkorenbroodkruim
- basilicum, nootmuskaat, peper, bieslook, peterselie
- 60 gram Goudse kaas
- 50 gram AF! boter

Flensjesbeslag

Strooi de bloem in een kom, voeg hieraan de melk toe en roer het geheel glad.

Klop de eieren los en voeg deze al roerend met een garde toe. Schenk al roerend de warme gesmolten AF! Boter in een dun straaltje bij. Roer er de kaas door en laat het geheel ongeveer een uur rusten. Smelt wat AF! Boter in een koekenpan en giet met een lepel een dun laagje beslag over de bodem. Bak de flensjes aan beide kanten goudbruin en laat deze op een plat bord afkoelen.



■ Voor veel mensen staat de naam Camembert gelijk aan Franse Kaas. Zelfs voordat Camembert in 1983 AOC was goedgekeurd, was het de meest nageemaakte kaas ter wereld. Maar dat is inmiddels anders want de AF! Camembert moet aan de volgende voorschriften voldoen:

- Er mag geen geconcentreerde of poedermelk, melk proteïnen of kleurstoffen aan de melk worden toegevoegd.
- De melk mag niet boven de 37°C verhit worden.
- De ongesneden wrongel moet verticaal worden gesneden.
- De wrongel moet in de vorm worden geschept met een lepel met een zelfde diameter als de vorm.
- Het zouten mag alleen met droog zeezout geschieden.
- Na het zouten moeten de kazen naar de droogruimte waar de temperatuur tussen de 10° en 14°C moet liggen.
- Ze moeten daar in houten kisten rijpen daarna mogen ze in kelders bij 8° of 9°C op houten planken worden gelegd.
- Ze moeten Moule a la louche zijn, wat wil zeggen dat de wrongel met de hand geschept moet worden.

Kies een AF! Camembert altijd op het oog, de vorm moet in tact zijn en de korst egaal bedekt met een witte flora met rode strepen. Laat u zich hierbij goed adviseren want een echte en goede AF! Camembert doet de tijden van weleer weer herleven! Schenk bij een fraaie AF! Camembert een mooie Saint Emilion.

volle melk bereidde Camembert en de rijping in Calvados.

Tijdens de traditionele rijping wordt de AF! Camembert gedurende 15 dagen in de Calvados gerijpt. Diegene die wel eens in Normandië is geweest weet dat deze streek o.a. bekend staat om deze regionale specialiteit.

■ Zowel AF! Camembert als Calvados zijn op zichzelf staande delicatessen. Voeg de twee samen en er ontstaat een kaas met een uniek karakter! Dit karakter ontleent deze kaas uit de combinatie van uit verse

De kaas heeft een uitgesproken eigenzinnig karakter waarin alle elementen weer zijn terug te vinden. Pas wel op, want dit is eten en drinken tegelijk.



■ Naast onze Franse kaasbroeders weten de Italianen ook aardig wat van authentieke kaasbereiding. Lang hebben wij dan ook niet hoeven zoeken om het pallet van AF! Kazen te completeren met deze schitterende, grot-gerijpte Taleggio. Niet zo maar een Taleggio maar één van een uitzonderlijke kwaliteit welke reeds meerdere malen op regionale kaasconcoors een trofee heeft weten te machtigen. De oorzaak valt te zoeken in het beleid van deze Italiaanse kaasmaker

die halsstarrig weet vast te houden aan het eeuwenoude recept en rijpingsproces. Direct na productie wordt de kaas namelijk opgeslagen in eikenhouten kisten, terwijl de wet roestvrijstalen rekken voorschrijft. Tijdens de rijping in grotten met een luchtvochtigheidsgraad van ruim 95% en een vrijwel constante en natuurlijke temperatuur worden de kazen wekelijks gekeerd en met droog zeezout gewassen. De eerste kazen verlaten reeds bij 24 dagen de grotten naar diverse landen.

Rode Tagliatelle met AF! Bontaleggio en Kaviaar

Vers gekookte Tagliatelle en AF! Bontaleggio zijn op zichzelf al een delicatessen. Een flinke lepel kaviaar maakt het geheel echter tot een belevenis.

Voor de pasta:

- 250 gram bloem
- 3 tot 4 eierdooiers
- 50 gram gesmolten AF! boter, zout
- 40 gram tomatenpuree

Voor de kaas:

- 300 gram AF! Bontaleggio di Grotta Affinée
- 1/4 ltr. melk
- 50 gram AF! boter
- 3 eierdooiers
- Sevruka kaviaar
- verse basilicum blaadjes

Maak rood pastadeeg en verwerk het tot tagliatelle, of koop verse rode tagliatelle. Snijdt de kaas in uiterst dunne plakjes en leg deze op een schaal. Bedek deze met melk en laat deze minimaal een uur weken. Smelt de boter in een pan, voeg er de kaas met de helft van de melk aan toe en roer dit op een kleine warmtebron tot een romige massa. Roer achtereenvolgens de dooiers door de saus. Kook de pasta in gezouten water 'al dente' en giet hem af. Schep vervolgens de saus door de hete tagliatelle en dien op voorverwarmde borden op. Garneer tot slot met kaviaar en een basilicumblad.

te worden geëxporteerd. De AF! Bontaleggio blijft tot minimaal 60 dagen in deze grotten waar hij wekelijks wordt gekeerd en geborsteld.

Op deze wijze ontwikkeld de kaas onder de meest gunstige omstandigheden de uiteindelijke smaak. Het is niet voor niets dat de Italianen Bon aan de kaas Taleggio hebben toegevoegd!

Een goed gerijpte Bontaleggio mag dan ook verschillende flora's op de korst ontwikkelen. Het verdient de voorkeur het zuivel net onder de korst uit de kaas te snijden. Uiteraard kunt u de korst ook gewoon opeten waarbij wel de vermelding dat dit een licht zanderige smaak kan opleveren.



Authentieke Italiaanse boter zoals boter hoort te smaken. Idolaat van alles wat nog op de authentieke wijze volgens eerlijke processen wordt gemaakt kwamen wij op één van onze zoektochten deze burro con calco mucca tegen.

Na aandachtig en vol overgave het productieproces te hebben mogen aanschouwen en met eigen ogen gezien te

hebben dat de boter nog op de ouderwetse wijze wordt “gewonnen” waren wij na een eerste smaaktest unaniem van mening dat hier sprake is van “geel goud”

Ondanks de kleinschaligheid voldoet de productie van deze boter aan alle wettelijk gestelde eisen. Hiervoor heeft een van de broers van deze zelfstandig coöperatie dan ook zelf de machines ontworpen, om de

VOEDINGSWAARDEN VAN KAAS

Kaas wordt vanwege zijn hoge voedingswaarden al jaren gezien als gezond en lekker voedingsmiddel. Vergeleken met melk bevat hij in een hogere concentratie dezelfde voedingswaarden aan vetten, proteïnen, mineralen (calcium, fosfor) en vitaminen (A, B) maar minder water. Kaas bevat veel bètacaroteen (vitamine A); de enige ontbrekende elementen zijn vitamine C en vezels. Vandaar dat kaas zich goed laat smaken met fruit en groenten. Een bijna volledig dieet...

VOEDINGSWAARDEN per 100 g Kaas

	proteïnen	vetgehalte	calcium	energie
Fromage Frais (verse kaas)	6,5-9,6 g	0,9-4 g	75-170 mg	44-160 kcal
Zachte Kaas (bijv. Camembert)	20 g	20-23 g	150-380 mg	260-350 kcal
Geperste kaas (bijv. Bontaleggio)	24-27 g	24-29 g	655-865 mg	325-385 kcal
Blauwe Schimmelkaas (bijv. Causses)	20 g	27-32 g	720-850 mg	410 kcal

karakteristieke eigenschappen van de melk zoveel mogelijk te behouden, wat in de boter tot zijn recht komt.

Heel veel gebeurt nog handmatig, waaronder het ophalen van de melk in bussen waardoor de structuur van de melk behouden blijft. Pakje voor pakje wordt zorgvuldig in een daartoe bestemde mal gebracht om handmatig te worden voor-

zien van de opdruk van de koe (con calco mucca) om vervolgens aan beide zijden te worden verzegeld.

De burro komt het beste op een vers knapperig stuk boerenbrood tot zijn recht. U begrijpt het al, het is pas echt AF! met deze fraaie Italiaanse boter.