

VANILLA VENTURE

— DELICACIES —

KAAS MET DE PERFECTE RIJPING

Daarom Van Tricht

Kaas verkopen is één ding, maar kaas op het juiste moment verkopen, dat is wat anders. Dat is een vak. En bij Vanilla Venture laten we dat graag over aan de specialisten van familiebedrijf Van Tricht, kaasaffineurs van de hoogste orde. Zij weten van elke kaas wanneer deze voldoende gerijpt heeft waardoor restaurantgasten er optimaal van kunnen genieten. De meeste kazen verlaten de producent namelijk te vroeg omdat men veronderstelt dat ze nog even op de plank moeten liggen voor ze verkocht worden. Daarom is het goed dat er tussen producent, winkel en restaurant nog een rijpingsfase zit. Bij kazen noemt men dat affineren, een woord dat ook de specialistische kennis omsluit die men van dit proces moet hebben. Zorgvuldig wordt in de gaten gehouden of een kaas klaar is voor optimale consumptie. Dat moment bepalen luistert nauw. Het mooie is dus dat via Michel en zijn zoon Frédéric van Tricht ingekochte kazen helemaal perfect zijn om meteen te serveren. Inmiddels belanden hun kazen bij tal van restaurants, waaronder ook de gastronomische top van België en Nederland. Als wij enkele bijzondere kazen moeten noemen dan de perfecte stilton van Neal's Yard, de comté uit de kelders van Fort Saint-Antoine en hun Pave d'Auge uit de Pays d'Auge-regio in Normandië. Maar ook de top-mozzarella van Casa Madaio (in onze ogen de mooiste) komt direct na productie loeivers bij ons aan. In 2010 werd Van Tricht door The Wall Street Journal uitgeroepen tot de allerbeste kaaszaak van Europa! Iets wat vele chefs in België en Nederland allang wisten ...

0031 (0)20-6769146

www.vanillaventure.nl – info@vanillaventure.nl



Waarom Vanilla Venture

Al meer dan 15 jaar is Vanilla Venture onze partner in het verdelen van onze kazen in Nederland. Met dezelfde visie over kwaliteit en service was het voor ons voor de hand liggend om samen in zee te gaan. De bestellingen worden in onze rijperij bij brouwerij De Koninck, waar we sinds 2012 gevestigd zijn, per klant geselecteerd. We vinden het super belangrijk dat er een transparant contact is en daarom mag iedereen, die onze kazen via Vanilla Venture bestelt, ons rechtstreeks contacteren voor advies en het voorstellen van nieuwe assortimenten. Om onze nauwe samenwerking nog wat extra in de verf te zetten hebben we samen deze folder ontwikkeld. We stellen hier een zorgvuldig geselecteerd Van Tricht - Vanilla Venture assortiment voor, afkomstig uit alle hoeken van Europa en zelfs Amerika. Deze kazen zorgen ervoor dat jullie gasten kennis kunnen maken met bekendere kazen maar ook met een paar "speciallekes", om het op zijn Belgisch te zeggen. Naast de kazen uit deze brochure hebben we natuurlijk nog heel wat andere kazen beschikbaar. Op zoek naar iets, let us know!

Kaasaffineurs Van Tricht



Cheese aged to perfection
www.kaasmeestervantricht.be

Boomgaardstraat 1-3 – 2018 Antwerp – Belgium – 0032 (0)3 440 72 12





KATO

Dit kaasje kwam tot stand uit een samenwerking tussen Kaasaffineurs Van Tricht en een Vlaamse geitenboer. De mosterd werd hier gehaald bij de Franse Cathare, een geeste geitenkaas met een Keltisch kruis op. Kato wordt gemaakt uit rauwe, biologische geitenmelk en is uitzonderlijk smeuïg. De Kato is zo zacht dat zelfs de minder grote geitenkaasliehebbers fan zijn. De Kato won zilver op de World Cheese Awards 2017.



VANILLIEN

Boerderijgemaakt geitenkaasje uit rauwe melk. Dit kaasje uit Normandië werd gemarbreerd met vanillepoeder van Vanilla Venture. De Vanillien werd door Kaasaffineurs Van Tricht ontwikkeld en wordt bijgevolg exclusief voor hen gemaakt. De kaas is niet zoet maar licht gezouten. Eerst proef je de zoute smaak en daarna komt de vanille er elegant door.



HERVE LE VIEUX MOULIN

Madeleine Hanssen maakt in haar boerderij schitterende Hervekazen. Ze koopt haar kwalitatieve melk uit de AOP-regio. De Herve is trouwens de enige AOP-kaas in België en dit sinds 1986. De Herve heeft een zeer scherpe geur waar sommigen van schrikken maar de smaak is mooi vol en elegant. Er zijn twee verschillende soorten verkrijgbaar: de doux en de piquant. Ze worden allebei op dezelfde manier gemaakt maar de affinage is verschillend. De korst van de kaas wordt steeds met pekels gewassen. Bij de pikante versie gebeurt dit meer en de rijping duurt ook langer dan bij de "zachte" variant.

BLANKAART

Deze kaas is een Belgische variant op de Franse Chaource. De Blankaart wordt licht smeuïg onder de korst maar blijft binnenin krijterig. Hij wordt gemaakt uit rauwe, biologische koemelk. De korst wordt met de hand bestrooid met zeezout en is daardoor afsmakend. Het krijterige gedeelte bevat meer frisse toetsen. De Blankaart wordt in zijn vierkante vorm enkel voor Kaasaffineurs Van Tricht geproduceerd.



OLD GROENDAL

Deze kaas wordt gemaakt door kaasmakerij 't Groendal uit Rumbeke, West-Vlaanderen. De kaas heeft een rijping van minimum 18 maanden achter de rug en heeft daardoor een mooie rijpingskristal. Het opvallende van deze kaas is dat hij toch een mooie smeuïgheid heeft. De smaak is zeer complex met karameltoetsen. De Old Groendal won goud op de World Cheese Awards 2017.



KAASTERKAAS

Deze kaas wordt gemaakt door kaasmakerij 't Groendal uit Rumbeke, West-Vlaanderen. De Kaasterkaas wordt gemaakt uit gepasteuriseerde koemelk. Tijdens zijn rijping wordt de kaas met pekels gewassen.



COULOMMIERS

Een zachte smeuïge kaas uit de regio Ile-de-France. Hij wordt gemaakt uit rauwe koemelk. De Coulommiers is familie van de Brie de Meaux.



ZWALUWGEKWETTER

Boerderijgemaakte kaas, stijl Camembert, uit Lievelede in Gelderland. Kaasboerderij Arink werkt geheel biologisch. Voorheen werd alle melk die ze hadden gepasteuriseerd en opgekocht door een grote kaasmakerij. Eigenlijk vonden ze dit erg zonde en ze besloten om een kaasmaakster aan te nemen. Hermiene maakt nu met een gedeelte van de melk de rauwmelkse Zwaluwgekwetter.

BIERVLIET

Brokkelkaas uit rauwe koemelk. Rijpt meer dan 36 maanden. Afkomstig van Kaasboerderij De Vos, Zeeuws-Vlaanderen.



KEEN'S CHEDDAR FARMHOUSE:

Boerderijgemaakte Cheddar uit rauwe koemelk. Wordt geproduceerd door de Keen-familie in Somerset. Rijpt minimum 1 jaar in een neteldoek. De smeuïgheid van deze cheddar typeert het huis Keens.



LOLA MONTEZ

Deze kaas uit Oostenrijk wordt gemaakt op basis van gepasteuriseerde koemelk van het ras Brown Suisse. De bloemen en kruiden die groeien in de bergen worden geplukt, gedroogd en rond de kaas gedaan om zo de kruidigheid en het florale te accentueren. Hij rijpt een 6-tal maanden zonder kruiden en dan nog een maand met de kruiden errond.



CAVEMAN BLUE

Rijke, complexe blauwe kaas uit Amerika. Hij is zoet en fruitig met toetsen van vanille en boterachtige structuur. De kaas heeft een natuurkorst en rijpt minimum zes maanden in de grotten.



CHIRIBOGA

Blauschimmelkaas uit gethermiseerde koemelk uit het Duitse Beieren. De Ecuadoriaanse kaasmaker werd hierbij geïnspireerd door de Franse Roquefort. De Chiriboga is echter romiger en meer boterachtig.



REX

Een bier dat Kaasaffineurs Van Tricht zelf laat brouwen door brouwerij Anders uit Belgisch-Limburg. Het is een blond bier van hoge gisting met 6,9% alcohol. Het wordt gedryhopt met Cascade-hop wat zorgt voor de fruitigheid in de neus en de elegante bittere afdronk. Zeer lekker als aperitief maar ook als begeleider bij talrijke kazen.



STICHELTON

Deze kaas uit Groot-Brittannië is familie van de bekende Stilton. Elke Stiltonmaker is echter verplicht door de Appellatie om te pasteuriseren. Joe Schneider is een kaasmaker die terug de rauwmelkse Stilton van vroeger wilde gaan produceren. Hij mocht de naam Stilton niet gebruiken en heeft zijn kaas daarom Stichelton gedoopt.



CORNEEL

Biologische, rauwmelkse, halfzachte geitenkaas uit Lummen. Dit is de eerste kaas in de lage landen die zuiver plantaardig wordt gestremd met de werkzame stoffen uit de bloemblaadjes van de kardoentplant. De Corneel is een type Reblochon maar dan van geitenmelk.