



Voor elke kaas een perfecte match

BIOLOGISCHE KAASBEGELEIDERS



De
natuurlijke
zoetheid
van vijgen

Vijgenspread

- Heerlijk bij elke geitenkaas
- Ook perfect bij Cheddar, belegen en oude kaas

Tip:
combineer
met brie en een
walnootje

240 g / 30 g

De
perfecte
balans tussen
zoet en fris



Vijg-Sinaasappelspread

- Ideaal bij oude kazen uit binnen- en buitenland
- Ook verrassend lekker bij parmaham

240 g / 30 g



De
karakteristieke
zoete smaak
van kweepeer

Kweepeergelei

- Klassiek bij Manchego (ook bekend als Membrillo)
- Heerlijk bij (oude) geitenkaas, kip, eend of paté

Ook
fantastisch
bij blauwader
kaas

240 g / 30 g

Zoet
met een
subtiele pit



Vijg & Chili spread

- Perfect bij jonge en jong belegen kazen
- Ook heerlijk bij kip(filet)

NIEUW!

240 g



Mild,
smaakvol en
perfect in
balans

Ambachtelijke Mosterd

- Bij jonge en belegen kazen
- Ook heerlijk bij bitterballen, kroketten of worst

Blijft perfect
'plakken' aan
kaas of snack

190 g



Elke kaas een begeleider!

Ons smaakadvies per kaastype:

Kaas	Advies
Jonge kaas	<i>Milde mosterd of Vijg & Chili</i>
Jong belegen	<i>Milde mosterd of Vijg & Chili</i>
Belegen	<i>Milde mosterd of Vijg & Chili</i>
Extra belegen	<i>Vijg-Sinaasappel of Mosterd</i>
Geitenkaas	<i>Vijgenspread</i>
Schapekaas	<i>Kweeper</i>
Bergkazen	<i>Vijg of Vijg-Sinaasappel</i>
Brie	<i>Vijg</i>
Roodschimmel	<i>Kweeper</i>
Blauwschimmel	<i>Kweeper</i>
Cheddar	<i>Vijg of Vijg & Chili</i>

Tips van onze kaasmeester

1. Het laten proeven van de kaas met de passende kaasbegeleider zorgt vaak voor extra verkoop én klanten die terug komen voor de combinatie!
2. Kazen met toevoegingen zoals komijn, chili of fenegriek worden doorgaans zonder begeleider geserveerd. Hoewel combineren soms kan, komt de pure kaassmaak vaak het best tot zijn recht zonder extra toevoeging.

Biologische kaasbegeleiders met karakter

Een kleine toevoeging, een groot verschil

montblancfoods.com

kaasbegeleiders.nl