



# KAASBOER

Al het goede uit Noord-Holland



# JONG

Kaasboer jong ontwikkelt na 6 weken een fris aroma en een smeugige smaak.



Kaasboer GD48+ Jong

13 kg

78459013



Kaasboer GD48+ Jong

18 kg

78459014



Kaasboer GD48+ Jong ½

9 kg

78459012



**MEER NATUUR  
MEER WEIDEGRAS  
MEER AMBACHT  
EN HOUTGERIJPT**



# JONG BELEGEN

Kaasboer jong -  
belegen vindt na  
12 weken het ideale  
smaak-evenwicht  
tussen zacht, vol  
en pittig.



Kaasboer GD48+ Jong Belegen

18 kg

78459020



Kaasboer GD48+ Jong Belegen ½

9 kg

78459019



## KAASBOER KAAS

Alle Kaasboer kaas komt voortaan van de Nederlandse coöperatie CONO Kaasmakers!

Het begint met de bijzondere melk van koeien die zo veel mogelijk buiten lopen, om zich te voeden met het zilte gras, dat zo typisch is voor de regio Noord-Holland.

In de kaasmakerij wordt op klimaatneutrale wijze kaas gemaakt en worden moderne, duurzame technieken gecombineerd met traditie en ambacht.

Het afrijpen gebeurt volledig natuurlijk, zonder enig bewaarmiddel, op houten planken, in ideale omstandigheden qua temperatuur en vochtigheid en onder het toezicht van ervaren en gepassioneerde Kaasmeesters.

# BELEGEN

Kaasboer belegen is na 18 weken perfect in balans tussen romig en doorsmakend.



Kaasboer GD48+ Belegen

18 kg

78459016



Kaasboer GD48+ Belegen ½

9 kg

78459015



“

**WIST JE DAT  
AL ONZE KAZEN  
VAN NATURE  
VRIJ ZIJN VAN  
LACTOSE EN  
GESCHIKT VOOR  
VEGETARIËRS!**

**UPFRESH**

Zandvoordestraat 370  
8400 Oostende, België  
E [info@upfresh.be](mailto:info@upfresh.be)  
T +32 (0)59 80 47 47