geheel verzorgde
BBQ - steengrill en gourmet-
pakketten
slagerij
GILLISSEN
sinds 1869
KEURSLAGER
Walstraat 100 4381 GE Vlissingen
T 0118 - 412 141 E info@gillissen.keurslager.nl
F 0118 - 410 025 W www.gillissen.keurslager.nl
koude en warme schotels
voor bedrijven, verenigingen en particulieren
Kazen....
...speciaal voor
u geselecteerd

Père Joseph is een Belgische Abdijkaas met een donkere korst. Het traditionele recept en rijping geven de kaas een licht pittige smaak en een heel eigen karakter.

Brie gevuld met kruidenkaas, zachte Franse witschimmelkaas gemaakt van koemelk, gevuld met romige kruidenkaas.

De beroemde Port salut is van oorsprong een roodkorst abdijkaas. Deze romige en smaakvolle soort, is genoemd naar de Bretonse Port-du-salut abdij in Entrammes. Port salut is kaas die iedereen kent! Door de overheerlijk milde en dus toegankelijke smaak is Port salut

Le Rustique is authentieke camenbert met een rijke en typische smaak en een romige textuur. De kaas wordt gemaakt volgens de Franse traditie in Normandië, een streek die bekend is om de hoge kwaliteit en de rijke smaak van de melk. Le Rustique is een zachte, romige kaas bereid van gepasteuriseerde melk.

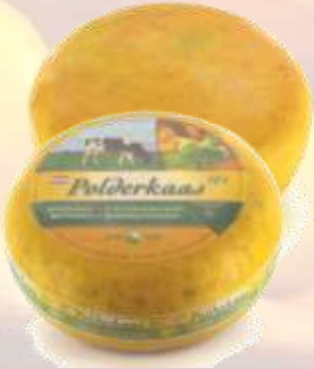
Passendale is een halfharde boerenbroodkaas. De kaas is gemaakt van koemelk en natuurlijk gerijpt onder invloed van witschimmelfermenten. De korst is wit-bruin en eetbaar. Passendale is vrij zacht van smaak, fris en licht verteerbaar door zijn luchtige gaatjesstructuur.

Maredsous broodkaas wordt gerijpt volgens de regels van de kunst te Maredsous. Dankzij deze traditionele rijping bekomt de Maredsous kaas zijn unieke, gulle en romige smaak.
Het Maredsous “brood” wordt vers voor u gesneden.

Rambol Kruiden, romige smeltkaas, wordt vervaardigd van Emmentaler, Cheddar en Goudse kaas, waaraan room, boter en kruiden worden toegevoegd.

Traditionele Brie wordt zowel van rauwe als gepasteuriseerde melk gemaakt. De wrongel wordt niet gesneden of geperst. De kunst van het briemaken is om de lagen wrongel gelijkmatig in de kaasvormen te scheppen en de wei er goed uit te laten lopen. Wanneer de kaas stevig is geworden, worden deze op (stro)matjes gelegd. Door ze regelmatig te keren en te bestrooien met een speciaal schimmel krijgen ze de
kenmerkende smaak en vorm. Brie rijpt het best bij constante temperatuur.

Chaumes, rode korstkaas uit de Dordogne. De smaak van Chaumes is mild en wordt gecomplementeerd met een pittig accent. De textuur van Chaumes is zacht tot vrij compact. Het zuivel van de kaas is crèmekleurig.



Mosterd & Brandnetelkaas, lekkere iets belegen Hollandse kaas met toevoeging van mosterdzaad of verse brandnetels.

Oude Kortrijk, traditioneel gerijpte oude kaas, pittig van smaak.

Drie Boertjes Kaas, het bewijs van smaak voor de echte Noord Hollandse kaas. Door de net wat langere traditionele rijping, vol van smaak.

Wij verzorgen graag een compleet kaas buffet of kaasplankje vanaf 2 personen. Met keuze uit onze diverse binnenlandse en buitenlandse Kazen, stokbrood en kruidenboter, dadel en vijgenbrood eventueel vergezeld van een lekkere passende wijn.

Dit alles sfeervol opgemaakt en geschikt om zo op tafel te zetten.