

## SPECIALITEITEN VAN DE BOERDERIJ

Prachtige specialiteiten die stuk voor stuk bereid zijn op de boerderij van dagverse volle koemelk.



### BON REPAS

Authentieke romige, gethermiseerde gatenkaas. Ongekend smeugig en ietwat zoet. 8 weken gerijpt.



### OUDE MEI KAAS

Een boerderijkaas van 30 kg. Vorig jaar mei gemaakt van verse weidemelk en vervolgens 1 jaar gerijpt.



### OUDE SEPTEMBER KAAS

Gethermiseerde 30 kg kaas gemaakt van de laatste weidemelk. Circa 1 jaar gerijpt met een volle boerensmaak.



### BOEREN GIGANT

Deze kaas van de boerderij van 60 kg is een klassieker! 1 jaar gerijpt. Romig met een kristalletje.



### LENTEKAAS

Frisse boerderijkaas met paprika, prei, knoflook, honingklaver, bieslook lente- ui en rode bes.



### ZOMERKAAS

Frisse boerderijkaas met tomaat, rozemarijn en bieslook. Enorm zacht, romig en een echte zomertopper!



### HERFSTKAAS

Boerenkaas met peper, paprika, ui, knoflook en gember. Circa 8 weken gerijpt, dus heerlijk romig.



### WINTERKAAS

Boerderijkaas met pompoen, wortel, fenegriek, zwarte peper, prei, knoflook en daslook. Een heerlijke combinatie van winterse smaken en lekker romig.



TREUR  
KAAS

## BIOLOGISCHE KAZEN



### HAPPY MRS. JERSEY

Jong belegen t/m oud

4

Biologische jerseykaas, verkrijgbaar in de varianten jong belegen t/m oud. Zeer romig van smaak.



### MÈKKERSTEE GEITENKAAS

Jong t/m oud, 8 kruidenvarianten

14

Biologische geitenkaas uit Ouddorp. De meest romige en zachte geitenkaas die er is. Diverse keren bekroond met awards.



### BIOSTEE

Jong t/m oud, 3 kruidenvarianten

6

Biologische kaas, gemaakt van romige koemelk. Súper romige kaas, heerlijk zacht en smaakvol.



### BEPPIE SCHAPENKAAS

Mild, Pikant, Fenegriek en Kruiden

2

Biologische schapenkaas, gemaakt van de beste biologische schapenmelk. Super romig en vol van smaak.



### MARIËNWAERDT

Jong t/m oud en 4 kruidenvarianten

9

Biologische kaas, bereid met verse koemelk. Volle, romige biologische kaas met een hele rijke smaak.



## GEITENKAAS EN SCHAPENKAAS



### CHEVRETTA GEITENKAAS

Jong t/m oud, 6 kruidensoorten en 30+

12

Noord-Hollandse geitenkaas. Verkrijgbaar in de varianten jong t/m oud, vierkruidensoorten en 30+ variant. Ook verkrijgbaar met honing en blauwschimmelcultuur.



### GEITENKAAS HONING-TIJM

Een jong, romig kaasje gemaakt van geitenmelk met een toevoeging van honing en tijm. De zwarte korst is gedecoreerd met blauwe bloemen.



### TWISCA SCHAPENKAAS

Mild en Pikant

2

Noord-Hollandse schapenkaas, rijk aan vitamines. Verkrijgbaar in twee leeftijden, Mild en Pikant.



## HOLLANDSE SPECIALITEITEN



### MAASDAM 45+

Een Hollandse kaas gemaakt van koemelk. Deze kaas heeft mooie gaten in het zuivel. Ietwat zoet van smaak.



### OUDE TOLBRUG

Ambachtelijke oude kaas, 16 maanden gerijpt. Lekker pikant met een mooi kristal. Een aanrader voor op je kaasplank.



### ONS GENOT

Een Noord-Hollandse kaas, zeer romig en fruitig van smaak! 6 maanden gerijpt. Een tikkeltje zoet van smaak.



### BRITT & BLAIR

Een ware delicatessen. Een mooie kaas gemaakt van koemelk en geitenmelk, gescheiden door een aslaagje.



# HOLLANDSE KAAS ASSORTIMENT



TREUR  
KAAS





## TREUR KAAS | ieder zijn kracht

Treur kaas is een echt familiebedrijf gevestigd in Woerden, het kaascentrum van Nederland. Sinds 1955 rijpt en verzorgt Treur Kaas Hollandse kazen in haar **eigen kaaspakhuis**. Hier heerst een constante temperatuur en luchtvochtigheid zodat de optimale smaak kan ontwikkelen.

Treur Kaas is altijd op zoek naar de lekkerste kaasspecialiteiten met een unieke smaak. Hiervoor werken we samen met **kleinschalige kaasmakerijen** en boeren die passie voor kaas hebben. Zo creëren we een **uniek assortiment** en bieden wij met onze uitgebreide verkoopondersteuning een prachtig concept. Daarmee ondersteunen we jou als ondernemer in de verkoop van kaas. Dat is **ieder zijn kracht!**

**TREUR KAAS**  
ieder zijn kracht

## PREMIUM KWALITEITSKAZEN



**WEYDELAND 48+**  
Jong t/m oud **8**

Noord-Hollandse kwaliteitskaas bereid door CONO Kaasmakers uit de Midden-Beemster. Romig en zeer smaakvol.

☘ ☹



**WEYDELAND 35+**  
Jong t/m oud, mosterd, komijn en kruiden **9**

Noord-Hollandse kwaliteitskaas met 35% minder vet dan 48+ kaas. Bereid door CONO Kaasmakers.

☘ ☹



Scan voor meer informatie



**WEYDELAND 20+**  
Mild en Pikant **2**

Noord-Hollandse kwaliteitskaas met minder verzadigd vet voor de bewuste consument. Bereid door CONO Kaasmakers.

☘ ☹



**WEYDELAND MINDER ZOUT**

Noord-Hollandse kwaliteitskaas met 25% minder zout t.o.v. reguliere Goudse kaas. Ca 8. weken rijpt. Lekker romig en zacht!


☘ ☹



**WEYDELAND SPECIALS**  
Flink, Rijk en Uniek **3**

Premium kazen met een speciale rijping. Brokkelkazen met fijne kristallen in het zuivel en een romige smaak.

☘ ☹



**KOMIJNEKAAS 48+**  
Jong t/m oud **8**

Hollandse komijnekaas verkrijgbaar in de varianten jong t/m oud. Romig en zeer smaakvol.

☘




**SCARLETTA**

Een Hollandse kaas met roodbacteriecultuur op de korst de kaas is aromatisch van smaak en heeft een heerlijk zacht zuivel.

☘ ✓

## HOLLANDSE KAZEN VAN DE BOERDERIJ

De passie van de boer en de verhitting van de melk geven elke kaas zijn eigen karakter. In ons assortiment kaas van de boerderij zijn er boerenkazen, gemaakt van rauwe koemelk, en boerderijkazen, gemaakt van gethermiseerde melk.



**OUDELANDSE BOEREN**  
Jong t/m oud **6**

Ambachtelijke kaas, gemaakt van gethermiseerde koemelk (jong en jong belegen) en rauwe koemelk (belegen t/m oud).



**OUDELANDSE SPECIALS XL**  
Zacht XL, Belegen XL en Pittig XL **3**

Ambachtelijke kazen van maar liefst 30 kg, bereid met gethermiseerde koemelk. Verkrijgbaar in 3 verschillende leeftijden.



**ERFGOED STELLING**  
Jong t/m oud **16**

Boerenkaas en boerderijkaas van geselecteerde boeren die hun vakmanschap laten terugkomen in hun recept.

## ZWITSERSE SPECIALITEITEN



**MONT VÉLAN**  
Mild, pikant en kant-en-klare fondue **2**

Een Zwitserse bergkaas vol aroma. Natuurzuiver en krachtig van smaak. Verkrijgbaar in mild en pikant. Ook als kant-en-klare kaasfondue verkrijgbaar.

✓



## KRUIDENKAZEN VAN DE BOERDERIJ

De kruidenkazen uit de Villa-reeks zijn stuk voor stuk bijzonder. Alle kazen worden op ambachtelijke wijze volgens eigen receptuur gemaakt door boeren met passie voor hun vak.



**VILLA NELLA**

Boerenkaas met zwarte olijfjes, tomaatjes en knoflook. Circa 8 weken gerijpt, dus jong belegen van leeftijd.



**VILLA ROSA**

Boerenkaas met rozemarijn, oregano, basilicum en fenegriekzaadjes. Circa 8 weken rijpt.



✓ **VILLA ROMA**

Boerderijkaas met fenegriekzaadjes, prei, chili en lavas. Circa 8 weken rijpt.



**VILLA KORINTHOS**

Boerenkaas met fenegriekzaadjes. Circa 8 weken rijpt. Heerlijk romig en zacht van smaak.



**VILLA PICANTO**

Boerenkaas met snippers chilipepers. Pikant van smaak! 8 weken rijpt, dus het zuivel is nog heerlijk smeuïg.



☹ **VILLA VERDE**

Opvallende groene pesto kaas met pijnboompitjes en fenegriek. 8 weken rijpt, dus lekker romig.



☹ **VILLA ROSSO**

Rode pesto kaas van de boerderij met Italiaanse kruiden. 8 weken rijpt. Een bijzonder lekkere en opvallende kaas.



✓ **VILLA TRUFFO**

Hollandse boerderijkaas met echte Italiaanse zwarte truffel. 8 weken rijpt. Een ware delicatessen.



✓ **VILLA CHÈVRE TRUFFO**

Gethermiseerde geitenkaas met Italiaanse zwarte truffel! Een bijzondere specialiteit.



✓ **VILLA BLEU**

Een blauwschimmelkaas van Nederlandse bodem. Lekker romig en licht pittig.



✓ **VILLA SEGRETO**

Kaas met een mengsel van 7 kruiden, die zorgen voor een smaakexplosie. Gemaakt van gethermiseerde koemelk.



☘ **VILLA WASABI**

Ambachtelijke jong belegen kaas met wasabi. Scherpe en pikante smaak. Bereid met vegetarisch stremsel.



☘ **VILLA PROVENCE**

Ambachtelijke kaas met tijm en rozemarijn. 8 weken rijpt. Romige kaas van de boerderij.



**VILLA CUMIN**

Boerenkaas met komijnzaadjes. 8 weken rijpt, dus jong belegen van leeftijd. Lekker romig.



**VILLA MOUTARDE**

Een lekkere boerenkaas met mosterd, mierikswortel en ui. Circa 8 weken rijpt in ons pakhuis.



**VILLA JARDIN**

Gethermiseerde kaas met de lekkerste verse tuinkruiden. Lekker romig en fris! 8 weken rijpt, dus lekker zacht.



**VILLA ORTICA**

Authentieke kruidige boerenkaas met brandnetel, bieslook, peterselie, ui en knoflook.



✓ **VILLA FUMÉ**

Bijzondere rookkaas van de boerderij. Vol romig en met een rooksmaak. Circa 8 weken oud.



☘ **VILLA CHÈVRE FUMÉ**

✓ Een frisse geitenkaas met een toevoeging van rookaroma, wat zorgt voor een ware smaaksensatie



✓ **VILLA CHILI FUMÉ**

Romige jong belegen kaas van de boerderij met chilipepers en met een heerlijke rookmaak.



✓ **VILLA NUTMIX**

Boerderijkaas met een rijke smaak van walnoot, hazelnoot en fenegriek. Zeer smeuïg.



**VILLA PEPER PAPRIKA**

Deze heerlijke kruidenkaas is gemaakt van rauwe koemelk en kruiden van peper, paprika, knoflook, ui en gember.




✓ **VILLA ASPERGE**

Boerderijkaas met een toevoeging van stukjes asperges. Lekker fris en zacht van smaak. Verkrijgbaar in het seizoen.



✓ **VILLA CHORIZO**

Een Hollandse romige kaas van de boerderij met chorizokruiden en truffel. 8 weken rijpt.



**VILLA DASLOOK**

Boerderijkaas met wilde knoflook en lekker romig van smaak. Circa 8 weken oud, dus heerlijke smeuïg.



✓ **VILLA SZECHUAN**

Kaas van de boerderij met Chinese szechuan pepers. Romig en licht pittig van smaak.



**VILLA CIPOLLINA XL**

30 kg kaas van de boerderij met een kruidenmengsel van bieslook, ui, paprika, peterselie en knoflook.



**VILLA CHÈVRE CHORIZO**

Een romige geitenkaas met chorizo kruiden en truffel.

✓