



Bergens Blonde Biologische zachtekaas

Kaasmakerij Willibrordusstichting - Heiloo

Deze kaasmakerij staat in Heiloo, op een steenworp afstand van Kaasstad Alkmaar. Het ligt op het prachtige terrein van de Willibrordusstichting in Heiloo. Bergens Blonde wordt ambachtelijk gemaakt; handgeschept en uitsluitend van biologische melk.

Smaak wisselt per jaargetijde

De zachte witschimmelkaas is anders dan de meeste andere witte kazen. Hoewel zij de *Penicelium Candidum* gebruiken die ook in Brie en Camembert zit heeft de kaas een geheel eigen smaak. En die smaak is niet het hele jaar door gelijk.

Het eindproduct kaas is afhankelijk van veel factoren, de melk, de rijping, de gebruikte cultures en de tijd die het krijgt tijdens de productie. Meer tijd betekent meer smaak. Grote kaasfabrieken doen hun best om hun kazen het hele jaar door een zo gelijkmatige smaak te geven. De melk wordt gehomogeniseerd, aangevuld met melkroom en soms zelfs gekleurd zodat een kaas in de winter hetzelfde smaakt en uit ziet als 's zomers.

Bij Bergerkaas doen ze dat niet, hun kaas smaakt per jaargetijde verschillend. Melk in het voorjaar smaakt anders dan melk van koeien die 's winters op stal staan. Elk jaargetijde heeft zijn eigen charme en dat willen ze zo houden.

Biologische Melk

De melk van de koeien heeft een natuurlijke smaak. Dat komt omdat de koeien naar buiten kunnen wanneer ze dat willen. Het verse gras dat de koeien eten bepaalt voor een groot deel de kwaliteit. Daarnaast heeft de nabijheid van de Noordzee en het IJsselmeer een goede invloed op het klimaat. Door de aanwezigheid van die watermassa's is het klimaat in de omgeving van Bergen zeer



mild en gelijkmatig. De Noordzee heeft daarnaast ook invloed op de hoeveelheid zout in de lucht, nergens in Nederland is de lucht schoner.



Verpakking

Bergens Blonde is een lekkere zachte kaas, daar moet je zuinig mee zijn. Je kunt de kaas niet zomaar luchtdicht verpakken in folie. Zachte kaas heeft een aparte verpakking nodig die 'ademt' en het vocht in de kaas houdt.

Zodra de kaas bijna rijp is wordt deze verpakt in een speciale folie. Die folie 'ademt' waardoor de kaas verder kan rijpen. Bergens Blonde is eetbaar na twee weken (jong), rijp na drie tot vier weken en rijp en smeuïg na vier tot zes weken. Vanaf week zes tot week acht krijgt de kaas de speciale rijping waar liefhebbers zo van houden, geurend naar paddenstoelen en heerlijk zacht. Maar zover komt het meestal niet omdat de kaas voor die tijd al op is.

Ingrediënten: calciumchloride, keukenzout (natriumchloride), natriumnitraat, Rauwe Koemelk, biologischstremsel, zuursel

Allergenen: koemelk, lactose