

Proefboekje Spaanse Kaas 2023

Proeverij onder leiding van Iris Schot
'La Chica del Queso'

23 mei 2023

12.00 uur

ECONOMISCHE EN COMMERCIËLE AFDELING

Ambassade van Spanje
Burgemeester Patijnlaan 67
2585 BJ Den Haag
Tel: +31(0)70 3643166
E-mail: spainfoodwinenl@comercio.minceo.es

ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES, EPE

Paseo de la Castellana, 278
28046 Madrid - Spanje
Tel: + (34) 913 496 100
e-mail: alimentos@icex.es
www.foodswinesfromspain.com
www.icex.es

Over ICEX / Foods and Wines from Spain

De Economische en Commerciële Afdeling van de Ambassade van Spanje behartigt de economische belangen van Spanje in Nederland.

Het heeft een ICEX promotiecentrum, Foods and Wines from Spain (FWfS), gespecialiseerd in de promotie van wijn en voedingsmiddelen.

Foods and Wines from Spain in Nederland zet zich in om de bekendheid van Spaanse wijnen en levensmiddelen in heel Nederland te vergroten door middel van educatie, speciale evenementen en promoties.



Over het Kaasgilde

Het Gilde des Maîtres Fromagers aux Pays-Bas is een vereniging die tot doel heeft het gebruik van Franse en buitenlandse kaas in de meest brede zin te bevorderen.

Zij tracht dit doel te bereiken door het geven van voorlichting op velerlei wijze over Franse kaas en overige Buitenlandse kaas.



Begeleide proeverij door: **Iris Schot**

Van jongs af aan wist ik het al zeker, de horeca, die kant wil ik op. Het mooie vak wat staat voor gastvrijheid, genieten van goede kwaliteit en lekker eten. De mooie dingen van het leven... Na mijn opleiding Horeca Ondernemer/Manager aan het Albeda collega ben ik gaan werken bij restaurant De Librije***.



Ik ben La chica del Queso gestart vanuit een grote passie voor kaas. Een prachtig product door de beleving van heerlijke smaken. La chica del queso is de letterlijke Spaanse vertaling voor kaasmeisje. Spaans is een taal die gesproken wordt met veel passie. En zo laat ik mijn passie voor kaas spreken.

Index

Kass	Producent	
Queso Fresco de Cabra con Manzana (Appel Geitenkaas)	QUEIXERÍA GAIA S.COOP GALEGA	6
Tradicional	ENTRADA EN MERCADOS S.L.	7
Maestro Quesero Afuega'l Pitu DOP	CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA S.A.	8
Manchego DOP Ecológico Fuentillezjos (Biologische Manchegokaas)	ENTRADA DE MERCADOS S.L.	9-10
Queso de leche cruda 100% oveja (Rauwe schapenmelkse kaas)	LAGASCA 91 AGROINVEST S.L.	11
Queso Semicurado Sa Naveta (Halfharde kaas)	COOP INSULAR GANADERA DE MENORCA	12-13
Queso de vaca y cabra canarias Selectum Curado al Pimentón (Gerijpt met Paprika)	GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA S.L.	14-15
Maestro Quesero Gamonéu DOP	CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA S.A.	16
Cerréu Ahumado (Gerookt)	CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA S.A.	17



Queso de Cabra con Manzana (Appel Geitenkaas)

Producent:
Sociedad cooperativa. Galega Queixeria Gaia –
Gaia Gourmet

Adres:
Calle de 2 de Mayo, nº43 - 4D,
32630 Xinzo de Limia – Ourense – Spanje

Telefoon: +34603598173 / +34687607543

Web: www.gaiagourmets.com

Contactpersoon: dhr. José Macias
Telefoon: +34603598173
E-mail: gaiagourmets@gmail.com

DOP: Geen

Rijping: Geen

Soort melk: Geit

Allergie-informatie: Zuivel

Type verpakking /gewicht /stuks /kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:
Stukken van 250 gram.

Bewaaradvies: In de koelkast bewaren, eenmaal geopend verpakken in plasticfolie.

Gebruiksaanwijzing: Open de verpakking, gooi de wei weg, open het matje waar de kaas omheen zit en snijde kaas in stukke smaak.

Wijn-Spijs: Met salade, toastbrood en port/moscatel

Overige informatie (prijzen, enz.): Gaia Gourmets, is geweldig project gemaakt in 2020, dat is gewijd aan de productie, marketing en verkoop van onze innovatieve lijn van gekonfijte verse geitenkazen, van bijzondere smaken, gerijpt en verfijnd. Bij Gaia Gourmets willen we niet alleen aanbieden onze producten, zo niet willen wij dat ook draag een speciale selectie van delicatessenzaak gemaakt met de beste grondstof met ambachtelijke processen die verzorgen de kwaliteit van de product behoud van de delicate en creatieve essentie die kenmerkt ons. Ons vaste en duidelijke doel is om breng een ervaring vol met bij u thuis veelzijdigheid in smaken met hoge kwaliteitsnormen, een uniek product dat grenzen verlegt, het bereiken van niet alleen naar Spaanse huizen, zo niet ergens in de wereld... Omdat er geen limieten zijn, wanneer er is passie en liefde voor wat je doet!

Importeur: Geen



Tradicional

Producent: Entrada en Mercados S.L
Royuela Cheese Company S.L.U. –
Quesos la Cabezuela

Adres:
Calle Cortejos 7
28210 - Valdemorillo – Madrid – Spanje

Web: www.quesoslacabezuela.com

Contactpersoon: dhr. Antonio José
Peinado Serrano
Telefoon: +34687 291 472
E-mail: tache@enternational.es

DO/DOP: Queso Tradicional de Fresnedillas de la Oliva

Rijping: Tussen 40 en 60 dagen

Soort melk: Geit

Ingrediënten: Geitenmelk, Culturen, Penicillium camemberti, Stremsel en Zout

Allergie-informatie: Lactose

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:
Minimaal 1 kg.

Bewaaradvies: Bewaren bij een minimumtemperatuur van 6°C tot 10°C

Gebruiksaanwijzing: Niet stapelen, bij een luchtvochtigheid van 65/70%

Overige informatie (prijzen, enz.): Opggericht in 1991 (heropgericht in 2010). Lokale productie gericht op duurzaamheid en hoogwaardige, lokaal geproduceerde grondstoffen. Beste productie, Madrid Academy of Gastronomy.

Importeur: Geen



Maestro Quesero

Afuega'l Pitu DOP

Producent: Corporación Alimentaria Peñasanta S.A. -Capsa Food

Adres: Sierra de Granda s/n
33199 - Siero – Asturias – Spanje

Telefoon: +34985 10 11 00

Web: www.capsafood.com

Contactpersoon: mevr. Alba Piedra Cueto

Telefoon: +34664433414

E-mail: alba.piedra@capsa.es

DOP: Afuega'l Pitu D.O.P.

Rijping: Reeds gerijpt

Soort melk: Gepasteuriseerde koemelk

Ingrediënten: Gepasteuriseerde koemelk, zout, stremsel, paprika, verharder (calciumchloride), melkfermenten (melk).

Allergie-informatie: Zuivel

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt: Foormat 0,300 Kg.; 4 Stuks per doos; 240 dozen per pallet.

Bewaaradvies: Bewaren bij een minimumtemperatuur van 4°C tot 8°C

Gebruiksaanwijzing: Het wordt aanbevolen om op kamertemperatuur te serveren.

Wijn-Spijs: Sidra uit Asturias (cider)

Overige informatie (prijzen, enz.): Afuegal Pitu heeft een Gouden Prijs bij "Premio ORO" (European Cheese Awards 2022). Bedrijf opgericht in 1991 (heropgericht in 2010). Lokale productie gericht op duurzaamheid en hoogwaardige, lokaal geproduceerde grondstoffen.

Importeur: Geen



Manchego DOP Ecológico Fuentillezjos

(Biologische manchegokaas)

Producent: Entrada en Mercados S.L.
Finca Fuentillezjos Alimentos Ecológicos S.L.

Adres: Crta. de Alarcos a Corral de Calatrava,
km 4.5, 13195 Poblete - Ciudad Real - Spanje

Telefoon: +34647505434

Web: www.fincafuentillezjos.com/en

Contactpersoon: dhr. Antonio José Peinado
Serrano

Telefoon: +34687291472

E-mail: tache@enternational.es

DOP: Biologische manchegokaas DOP

Rijping: 4 maanden

Soort melk: Schaap

Ingrediënten: Biologische rauwe/gepasteuriseerde schapenmelk uit Fuentillezjos, stremsel, melkzuurculturen en zout. Natuurlijk. Eetbaar.

Allergie-informatie: Lactose

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:

- 2 Kg wiel vacuüm verpakt
- Portie 200 gr vacuüm verpakt

Bewaaradvies: Bewaren bij een minimumtemperatuur van 4°C tot 8°C.

Gebruiksaanwijzing: Voor consumptie, 40 minuten, moet de kaas uit de koelkast worden gehaald om de aanbevolen consumptietemperatuur van ongeveer +/- 20°C te bereiken. Na het bereiken van deze temperatuur ontstaan alle aroma's en een volle smaak

Wijn-Spijs: Vijgenjam of rood fruit, ambachtelijk bier

Overige informatie (prijzen, enz.): Bij Finca Fuentillezjos zijn we met 3514 werknemers. 3500 schapen grazen over de boerderij en 14 mensen die voor de schapen zorgen. Onze familieboerderij is biologisch sinds 1996 en we maken kaas sinds 2003, alleen met de melk van onze schapen en

zonder toevoegingen binnen of buiten de kaas. Wij zijn de eersten die een biologische Manchego-kaas maken op traditionele en biologische wijze schapen van het manchegaras te fokken. Wij zijn gevestigd in het hart van La Mancha, naast een dorp genaamd Poblete in het vulkanische land Campo de Calatrava, tussen een vulkanisch meer en de legendarische rivier de Guadiana.

De schoonheid van ons landschap wordt bepaald door de sereniteit, die alleen wordt veranderd door indrukwekkende luchten.

Onze principes

1. Het voeren van de schapen is biologische groenten die op de boerderij worden verbouwd.
2. We maken onze kaas volgens een zeer zorgvuldig proces en besteden er veel aandacht aan.
3. Wij maken boerenkaas: uitsluitend met de melk van onze schapen.
4. Wij gebruiken geen antibiotica. Dierenarts- en gezondheidsbehandelingen zijn preventief en helemaal niet massaal.
5. Lammetjes blijven bij moeder totdat ze zelfstandig zijn en zelfstandig kunnen leven.
6. Onze kaas is geen industrieel product, het is gewoon voedsel. Daarom hoeven we het ook niet te verhullen met termen als 'natuurlijk', 'ambachtelijk', 'van kwaliteit' en dergelijke. Zoek deze woorden niet op ons, u zult ze niet vinden.
7. We gebruiken geen additieven, noch in de kaas, noch in de korst, die eetbaar is als je het wilt proberen.
8. Op de boerderij zorgen we voor elkaar. Onze werkrumte is rustig en ontspannend.
9. We zijn er trots op dat we op het platteland wonen en aan biologische landbouw doen

Het schaap: Manchega-ras is het enige schaap dat manchego-kaas BOB mag maken. Het is een lokaal ras, met een zeer lage melkproductie, slechts ongeveer 1 liter per dag. We hebben 6 liter nodig om 1 kg kaas te verkrijgen, met andere woorden, we hebben 6 schapen nodig voor slechts 1 kg manchegokaas. Biologische landbouw vereist maximaal ongeveer 13 schapen per hectare. We hebben 6 schapen per hectare: elk schaap wordt behandeld als een koningin.

De zuivel: We hebben gepioneerd met het maken van de eerste biologische manchego-kaas BOB ter wereld. We waren ook de eerste biologische boerderij in onze regio.

We zijn geen fabriek: we maken kaas in een familiebedrijf. Hier maakt het seizoen van het jaar elke kaas anders. Elk wiel is een echt beeld van het weer, de stemming van de schapen en die van ons. Is het niet het liefste ding in de wereld?

Je hebt een boerenkaas als je in hetzelfde land bent, je hebt zowel de dieren als de zuivelfabriek. Melk reist niet en schapen grazen op de boerderij, het melken gebeurt direct naast de melkveehouderij en het hele proces vindt binnen de boerderij plaats.

Het resultaat is een unieke kaas, zeer karakteristiek en al eeuwenlang verbonden met dit territorium. GOUDEN medaille bij de World Cheese Awards in zijn categorie (halfrijpe manchego), onder de beste kazen ter wereld 2018/2019, Bergen (Noorwegen).

Importeur: Geen



Queso de Leche Cruda
100% Oveja
(Rauwe schapenmelkse kaas)

Producent:
Lagasca Agroinvest S.L. – Bodegas Montalvo Wilmot

Adres: Ctra de Ruidera Km 10.200,
13710 Argamasilla de Alba – Ciudad Real –
Spanje

Telefoon: +34926699069

Web: www.montalvowilmot.com

Contactpersoon: dhr. Javier Montalvo Wilmot
Telefoon: +34 686 334 760
E-mail: javier@montalvowilmot.com/
info@montalvowilmot.com

DO/DOP: Castilla la Mancha

Rijping: Tussen 3 en 18 maanden. Semicured : 3-5 maanden, cured 6-9 maanden, oud +10 maanden.

Soort melk: Rauwe schapen melk 100%

Allergie-informatie: Zuivel

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:
Hele wielen in kartonnen dozen voor 2 of 4 kazen

Bewaaradvies: Bewaren bij een minimumtemperatuur van 6°C tot 9°C

Gebruiksaanwijzing: Consumeer op de kamer temp.

Wijn-Spijs: Witte en rode wijnen.

Overige informatie (prijzen, enz.): Dit familiebedrijf, geboren in 1946, concentreert zich op de productie van kazen en wijnen van de hoogste kwaliteit, onder de benaming Pago los Cerrillos, zonder enige vorm van toevoegingen of conserveermiddelen, zelfs de rand is volledig natuurlijk.

Het is gemaakt van 100% rauwe schapenmelk. Beperkte ambachtelijke productie met natuurlijke fermentaties en rijping. Halfharde kazen gerijpt in extra vierge olijfolie van de accommodatie. Kaassoorten: Semicured, Cured, Old, in olijfolie.

Importeur: Geen



QUESO **Mahón-Menorca**



Queso Semicurado Sa Naveta (Halfharde kaas)

Producent: Coop Insular Ganadera de Menorca
– COINGA

Adres: Ctra. Nova, z/n,
07730 - Alaior – Menorca - De Balearen –
Spanje

Telefoon: +34 6971371227

Web: www.coinga.com

Contactpersoon: mevr. Sonia Rodriguez
Telefoon: +34722506868
E-mail: srodriguez@coinga.com

DO/DOP: D.O.P. Mahón-Menorca

Rijping: Tussen 90 en 120 dagen

Soort melk: Koe

Allergie-informatie: Zuivel

Bewaaradvies: Koud houden. Het wordt aanbevolen om tien minuten op kamertemperatuur te bewaren en de korst te verwijderen voor consumptie.

Gebruiksaanwijzing: Het wordt aanbevolen om tien minuten op kamertemperatuur te bewaren en de korst te verwijderen voor consumptie.

Wijn-Spijs: Hij past goed bij jonge witte wijnen, maar ook bij sprankelende, zoete wijnen en witte crianzas. Op Menorca begeleiden we het met vijgen en druiven.

Overige informatie (prijzen, enz.): Cooperativa Insular Ganadera de Menorca (COINGA) werd in 1966 opgericht als resultaat van de sterke alliantie tussen boeren en producenten die zich zorgen maken over de duurzaamheid van de zuivelsector op Menorca en die hun melk- en kaasproductie wilden onderscheiden door hun krachten te bundelen onder één garantie merk: COINGA.

Coinga en het eiland Menorca delen een onafscheidelijke bestemming die Mahón-kaas tot een uniek product maakt, strikt gerelateerd aan de geo-klimatologische kenmerken van dit eiland dat door UNESCO is aangewezen als biosfeerreservaat.

De vochtigheid, de temperatuur en de wind uit de Middellandse Zee die de weilanden verzilt, samen met een eeuwenoude kaastraditie, vormen het unieke recept dat sinds 1985 is gecertificeerd met het zegel van de beschermde oorsprongsbenaming.

We geven om het produceren van kwaliteitsvoedsel, waarbij we melk gebruiken van 100% Menorcaanse koeien die gezond eten, vrij grazen en genieten van de beste zorg. Onze melk wordt verkregen op een natuurlijke, duurzame en milieuvriendelijke manier wat zorgt voor een uitstekend dierenwelzijn. Al onze producten zijn gecertificeerd om het hoogste niveau van dierenwelzijn te garanderen.

Product gecertificeerd met het Europese keurmerk Welfair® in Animal Welfare. Kaas bekroond bij de World Cheese Awards en bij de Sofi Awards. Gemaakt met gepasteuriseerde koemelk, volgens de traditionele methode om de wrongel met de hand te persen.

Importeur: Geen



Selectum Curado al Pimentón (Selectum gerijpt met Paprika)

Producent: Grupo Ganaderos de Fuerteventura –
Quesos Maxorata

Adres: Calle La Cochinilla, 29, P.I. Risco Prieto,
35600 – Puerto del Rosario - Fuerteventura – Spanje

Telefoon: +34928531563

Web: www.maxorata.es

Contactpersoon: mevr. Nadia Herrera

Telefoon: +34681265045

E-mail: export@maxorata.es

DO/DOP: Geen

Rijping: Meer dan 6 maanden

Soort melk: 70% koe en 30% geit van lokale canarische eilanden rassen.

Ingrediënten: Gepasteuriseerde koemelk (min. 70%), Gepasteuriseerde geitenmelk (min. 30%), Sten, Calciumchloride, Melzusters, Zout en Paprika. (Herkomst van de melk: **Canarische Eilanden, Spanje**)

Allergie-informatie: Zuivel

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:
Vacuüm verpakte wielen van 3,5 kg., 2 stuks per doos

Bewaaradvies: Gekoeld

Gebruiksaanwijzing: Koel bewaren. Ten minste 30 minuten voor consument uit de koelkast halen. Bedek de snede met een film om schimmel of droogheid te voorkomen. Klaar om te eten.

Wijn-Spijs: Dranken: Witte wijnen, Malvasia en Canarisch rood. Op vat gerijpte wit & rood crianza, reserva, Amontillado en Oloroso sherry. Geroosterde bieren. Op een kaasplateau, gesneden over salades en pasta's.

Overige informatie (prijzen, enz.): Grupo Ganaderos de Fuerteventura begon als een coöperatie van geitenfokkers in de jaren 80 en is vandaag de dag een tweede generatie familiebedrijf en de belangrijkste producent van Majorero D.O.P.-kaas, een icoon van Fuerteventura en de eerste geitenkaas met een D.O.P. in Spanje .

Naast onze Majorero Maxorata maken we ook andere geiten (El Tofio) en blend (Selectum) kazen, met traditionele coatings zoals paprika, gofio (geroosterd maïsmeel, identiteit van de Canarische keuken) en natuurlijke rook. Daarnaast hebben we een kleine zuivelfabriek van Manchego D.O.P. (Tobar del Oso), handgemaakt in La Mancha.

Al onze kaaslijnen zijn internationaal bekroond in verschillende kaaswedstrijden. Onder de prijzen die ons kaasassortiment heeft behaald, belichten we het volgende: Maxorata, Beste Kaas van Spanje in 2017, SuperGold , gouden en zilveren medailles op verschillende edities van de WCA; Selectum , SuperGold in 2022 en 2017; El Tofio, Goud, Zilver en Brons bij WCA; Tobar del Oso Manchego D.O.P., goud en zilver in WCA.

Supergold bij Wereldkaas Awards 2022 gehouden in Oviedo.

Importeur: Geen



Maestro Quesero - Gamonéu DOP

Producent: Corporación Alimentaria Peñasanta S.A. -Capsa Food

Adres: Corporación Alimentaria Peñasanta, S.A.
Sierra de Granda s/n- C.P. 33199 - Siero – Asturias-
Sapnje

Telefoon: +34 985 10 11 00

Web: www.capsafood.com

Contactpersoon: mevr. Alba Piedra Cueto

Telefoon: +34664433414

E-mail: alba.piedra@capsa.es



DO/DOP: Gamonéu D.O.P.

Rijping: Reeds Gerijpt

Soort melk: Koeien-, Schapen- en Geitenmelk

Ingrediënten: Rauwe koemelk (min. 40%), schapen (min. 25%) en geitenmelk (min. 20%), stremsel, zout, melkfermenten (melk)

Allergie-informatie: Zuivel

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:
Foormat 0,250 Kg. ; 4 Stuks per doos; 160 dozen per pallet

Bewaaradvies: Bewaren bij een minimumtemperatuur van 4°C tot 8°C

Gebruiksaanwijzing: Het wordt aanbevolen om op kamertemperatuur te serveren.

Wijn-Spijs: Sidra uit Asturias (cider)

Importeur: Geen



Cerréu Ahumado (Gerookt)

Producent: Santander Delicatessen Consortium S.L
Francisco Javier Campo – Quesería Javier Campo

Adres: B Tresviso z/n, 39580 - Tresviso – Cantabria – Spanje

Telefoon: +34 942744444

Web: www.quesodetresviso.com

Contactpersoon: Mevr. Concha Blanco

Telefoon: +346074297473

E-mail: cblanco@santandefinefood.com

DOP: Geen

Rijping: 3 maanden

Soort melk: Gepasteuriseerde Koemelk

Allergie-informatie: Zuivel

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:

- Hele: 3Kg
- Geportioneerd en gevacumeerd 1,5 Kg; 0,75 Kg; 0,37 Kg

Bewaaradvies: Bewaring tussen 4 en 10 °C

Gebruiksaanwijzing: Kan in partjes of in blokjes worden geconsumeerd.

Wijn-Spijs: Jonge, fruitige en lichte wijnen.

Overige informatie (prijzen, enz.): Creamery gevestigd in Tresviso in Picos de Europa, traditionele producenten van BOB Picon Bejes Tresviso. Vorig jaar zijn we een joint venture gestart met een andere creamery die resulteerde in CERREU AHUMADO. De medewerker produceert de kaas en we rijpen deze gedurende 3 maanden in onze natuurlijke grot onder het nationale park Picos de Europa, waar onze BOB Picón Bejes-Tresviso al eeuwenlang rijpt.

Wij exporteren naar UK, Frankrijk, Duitsland, België, Denemarken, Portugal, Italië, Ierland, Griekenland, USA, etc. Kaas met Gouden Medaille Wereldkaas Awards.

Importeur: Geen



**ICEX-ECONOMISCHE EN
COMMERCIELE AFDELING**

Ambassade van Spanje
Burgemeester Patijnlaan 67
2585 BJ Den Haag

spainfoodwinenl@comercio.mineco.es

Volg ons op facebook:

<https://www.facebook.com/SpainFoodsWinesNL>



NIPO ONLINE FLIPBOOK: 114230508



ICEX

