

Westfries kaashuis

Molenstraat 26, 1741 GK Schagen
Tel. 06 - 54258408 info@westfrieskaashuis.nl
www.westfrieskaashuis.nl

Bij elke Kilo Westfriesekaas jong tm overjarig 100 gram Serano Ham GRATIS

**Extra Belegen
Westfriesekaas**

Nu voor **7⁴⁵**
Per 500 gr.
van € ~~8,45~~

**Kaas van de Boerderij
"Boer Mulder Pikant"**

Nu voor **7⁹⁵**
Per 500 gr.
van € ~~8,95~~

**Oude Geitenkaas
"vol van smaak"**

Nu voor **7⁹⁵**
Per 500 gr.
van € ~~8,95~~

**Kaas van de boerderij
"met Italiaanse kruiden"**

Nu voor **6⁹⁵**
Per 500 gr.
van € ~~8,45~~

**Maasdammer Gatenkaas
"zoet, nootachtig"**

Nu voor **5⁹⁵**
Per 500 gr.
van € ~~6,95~~

**Belegen Schapenkaas
"Romig en Vol van smaak"**

Nu voor **8⁴⁵**
Per 500 gr.
van € ~~9,95~~

**3 zakjes pinda
noten mix**

Nu 3 voor **6⁵⁰**
Per stuk
van € ~~2,50~~

**voor op het kaasplankje
Keuze uit 6 soorten**

Nu 4 voor **10⁹⁵**
Per stuk
van € ~~3,29~~

Aanbiedingen per maandag 14-12-2020 t/m zaterdag 01-01-2021

**Speciaal ingekocht "heerlijke rode en of witte wijn
"ST Hilaire Keuze uit ,chardonnay,Merlot,
Cabernet/Merlot,sauvignon,viognier.**

Allen 6 halen 5 betalen

Westfries kaashuis



(Kaas)fondue, afkomstig van het Franse woord voor smelten (fondre), is volgens overlevering ontstaan in de 18e eeuw. Omdat er nog geen technieken bestonden om de kazen te conserveren werden kazen, die in de zomermaanden werden geproduceerd, in de winter oud en hard. Hierdoor waren ze niet meer geschikt voor normale consumptie. Om zo min mogelijk kaas weg te moeten gooien, verwarmde men deze 'onbruikbare' kaas tot deze uiteindelijk smolt. Zo konden de oude en harde kazen uiteindelijk toch met alles wat voor handen was, zoals aardappelen en brood, worden geconsumeerd. In die tijd was kaasfondue zeker geen luxe, maar eerder noodzaak.

Halverwege de 20e eeuw, werd het smelten van kazen in Zwitserland nieuw leven ingeblazen en transformeerde kaasfondue van noodzaak naar luxe.

Voor kaasfondues kunnen vele soorten kaas worden gebruikt, zoals Zwitserse kaas, Franse kaas en Nederlandse kaas. Wilt u een kaasfondue maken met Zwitserse kaas, dan kunt u bij ons terecht voor Magoth, Tête de Moine, Raclette, Alpenberger en Appenzeller. Gaat uw voorkeur uit naar een kaasfondue met Franse kaas, dan kunt u niet zonder Abondance, Meute de Chambéry, Morbier en Comté van het Westfries kaashuis. Voor een kaasfondue met Nederlandse kaas heeft het Westfries kaashuis Boerenmulder pikant, Pikante Westfriese kaas, Maasdammer en Caractère in het assortiment.

Zo ziet u, het Westfries kaashuis heeft een uniek internationaal kaasassortiment waar u uit kunt kiezen voor een overheerlijke kaasfondue.

Wilt u meer weten over kaasfondue of wilt u weten hoe u een kaasfondue kunt maken, bezoek dan onze website: <http://www.westfrieskaashuis.nl/kaasfondue>