

DE FRYSKE

kaas om grutsk op te zijn



KRACHTIGE KAAS UIT FRIESLAND

De Fryske maakt ontzettend lekkere kaas op een authentieke en duurzame manier. De Jonge en Belegere Fryske zijn romig en vol van smaak. De Âlde en Stokâlde Fryske pittig en nog steeds goed snijdbaar!



EIGEN
receptuur

ECHT
Fries

EERLIJK
en duurzaam



Krachtige kaas, vol en romig van smaak



Twee Friese boeren



Goed voor weidevogels



Volle melk (niet afgeroomd)



Voor een mooi Fryslân



Lange weidegang



Geen E-nummers en kleurstoffen



Frysk Erkend Streekproduct



Grasgevoerd en geen maisteelt



Vegetarisch stremsel



Europees voer

www.defryske.frl

ONZE SMAKEN

Met beide benen op de grond

De Fryske is typisch Fries, geen 'bla bla' en 'met beide benen op de grond'. We voegen daarom zo weinig mogelijk aan de kaas toe en werken met volle melk. De eigenschappen vind je ook terug in de smaak van de kaas: krachtig, romig en mooi in balans. Een kaas die je niet snel vergeet!

Romig en vol van smaak

De kaas wordt gemaakt van de volle (niet afgeroomde) melk van onze Friese boeren. Formeel betekent het een 50+ kaas, in de praktijk is het veel meer. En dat proef je! Waar de smaak van andere kaas (30+ 48+) in eerste instantie intenser kan zijn, blijf je de romige en krachtige smaak van De Fryske lang proeven. Ook de Âlde en Stokâlde blijven vol en romig van smaak (niet 'droog') en zijn goed tot redelijk 'snijdbaar'.

De 'volmelkse' kaas past in de trend van volle zuivelproducten, 'melkvet' mag weer en wordt met 'gezond' geassocieerd.

Vegetarisch en bleek van kleur

De Fryske is wat bleek van kleur, ook als de kaas ouder wordt. Er worden namelijk helemaal geen E-nummers of kleurstoffen aan de kaas toegevoegd. Wat er wel aan de kaas wordt toegevoegd, is **vegetarisch stremsel**. De kaas is dus ook geschikt voor vegetariërs!*



Ook de buitenkant van de kaas is licht van kleur omdat we werken met een transparante coating. Verder wordt er geen Natamycine gebruikt, een schimmelwerend middel.

Natuurlijke rijping

Âld is Âld bij De Fryske! De kazen krijgen de tijd om rustig te rijpen en de eigen smaak te ontwikkelen. Ze worden op natuurlijke wijze gerijpt op houten planken bij 12-14 graden. Om de kazen goed te laten rijpen is gekozen voor kaaswielen van 12 kg.*

Gepasteuriseerd

De melk van De Fryske wordt voor het kaasmaken gepasteuriseerd, dit draagt bij aan een constante smaak. Niet pasteuriseren is geen optie omdat we de melk van twee boeren ophalen en verwerken in een professionele kaasmakerij.

* Een jaar terug zijn we overgestapt naar een aangepaste receptuur. De **Stokâlde Fryske** is nu nog rond de 10kg en niet vegetarisch en e-nummervrij. In het voorjaar van 2019 gaat ook de Stokâlde over op de nieuwe receptuur.



Jonge Fryske:

Jong belegen 50+
8-10 weken gerijpt
Jong & romig

Jonge Fryske is een romige kaas met een zachte en unieke (na)smaak.



Belegere Fryske

Extra belegen 50+
Half jaar gerijpt
Romig belegen

Belegere Fryske is een krachtige kaas, vol en romig van smaak. Je herkent 'm aan z'n mooie Fries-blauwe jas.



Âlde Fryske

Oud 50+
Ruim 1 jaar gerijpt
Krachtig oud

Kenmerkend voor de Âlde Fryske is de pittige, volle smaak en mooie kristalvorming. De kaas heeft minimaal een jaar gerijpt en is goed snijdbaar.



Stokâlde Fryske

Extra oud
1,5 tot 2 jaar gerijpt
Pittig oud

De Stokâlde Fryske, de naam zegt het al, is behoorlijk op leeftijd. Je herkent deze oude baas aan z'n krachtige smaak en flinke kristalvorming. Na rijping van anderhalf tot twee jaar is deze kaas nog steeds romig en redelijk goed snijdbaar.

"gewoon stink lekker is hij ook!"

culinair journalist Wouter Klookwijk

*"even tussen ons:
hij is diezelfde avond nog opgegaan"*

klant op fluistertoon

"mooie smaakontwikkeling, mooi in balans"

reactie van veel kaaskenners



LEKKERE TSIIS, GEZOND FRIES LAND, GOED GEVOEL

OVER ONS

Allemaal gek van kaas

De Fryske is een jong en klein kaasbedrijf. Vanuit een duurzame missie wordt een ontzettend lekkere kaas gemaakt van hoge kwaliteit. Van boer tot kaasmaken, distributie en marketing werken we met de beste partijen samen voor de beste kwaliteit en leverzekerheid. Zijerveld Food uit Bodegraven is hierbij een belangrijke strategische partner.

We helpen je graag!

We willen je zo goed mogelijk helpen om De Fryske onder de aandacht te brengen bij klanten. In deze brochure vind je de meest belangrijke informatie. Wil je meer weten over de smaak, hoe we de kaas maken, waarom deze Fries is en wat we doen voor meer natuur en weidevogels in Fryslân? Kijk dan op www.defryske.frl/zakelijk. Hier vind je ook een overzicht van promotie-materialen die je bij ons kunt krijgen.

Catharinus Wierda (ondernemer)
Laura Keijzer (marketing)

Onze missie

We houden van eerlijke en lekkere kaas. Met melk van rijke Friese weilanden waar je de grutto hoort roepen! Dit is echter niet vanzelfsprekend. De Friese natuur en het landschap staan onder druk. De noodzaak om hier iets aan te doen was aanleiding voor Catharinus Wierda - initiatiefnemer van De Fryske - om de kaas te ontwikkelen.

De Fryske is niet alleen Fries, maar wil bijdragen aan behoud van het Friese landschap. Een landschap met veel gras, kruiden, vogels en insecten.

Met onze twee boeren hebben we afspraken over natuurbeheer, weidegang, gebruik van veevoer en duurzaamheid. Zo laten ze een deel – minimaal 10 procent en doorgroeïend naar 20 procent - van hun land vrij voor weidevogels. Het wordt bijna niet bemest voor meer kruiden en insecten. En het wordt pas in juni gemaaid als de vogels uitgebroed zijn.

Wil je meer weten? Bel of mail ons
via vraag@defryske.frl of bel naar 0640554946