

Onze kazen

Little Cheese Farm - Lotenhulle - Merx



**little
cheese farm**
Belgische kaas van de boerderij



Kaasboerderij

In het Oost-Vlaamse Lotenhulle, op het platteland, ligt onze kaasboerderij, waar onze Jersey koeien gras van eigen land eten. Perfect als je weet dat het rantsoen van de koeien mede de smaak van de melk en uiteindelijk van de kaas bepaalt.

Jersey koeien

Eigen koeien is eigen melk, en dus ook controle over de kwaliteit. Onze Jersey koeien worden hoofdzakelijk gevoederd met ruwvoer van eigen kweek (gras, hooi, mais). Zo wordt de korte keten gerespecteerd.

Een goed verzorgde en blijde Jersey koe geeft ook kwaliteitsvolle melk (rijk aan vetten en eiwitten). De verse volle hoefemelk gaat rechtstreeks van de koe naar de pasteur, waar de melk een warmtebehandeling ondergaat. Daarna loopt de melk rechtstreeks de kaasbak in... Verser kan niet.

Op onze kaasboerderij worden al onze kazen gemaakt naar authentiek recept. Proef de kunst van het ambachtelijk kaasmaken...



Terroir

Het terroir van het Meetjesland leent zich uitstekend voor onze traditionele kaasambacht. Lang uitgestrekte groene weides vloeien over in de vele kreekken waarvoor de streek gekend staat. Hier op de boerenbuiten is vruchtbare grond verzekerd!





Gentenaer

Gentenaer is een Belgische gouda die voortkomt uit de Vlaamse traditie van genieten. De kaas wordt ambachtelijk gerijpt op houten planken. Na 6 maanden ontluikt zijn sublieme zoete smaak in een traditioneel kaaspakhuis aan de rand van Gent. Ideaal voor op de boterham of als blokje op de tapasplank.

SuperGoud medaille op de
World Cheese Awards 2022-2023



BoereJan

Een ambachtelijk verhaal van de beste weilanden van het Meetjesland, gelukkige koeien, héérlijke Belgische volle hoefmelk, een eigenzinnige kaasboer en lekkere en zuivere boerderijkaas van eigen bodem. BoereJan is te verkrijgen van jong tot brokkel.



BoereJan Gaten

De gaten in deze kaas ontstaan door gasvorming in de zuivel. De textuur van de kaas is boterzacht. De smaak is zoet met nootachtige toetsen. "De Lekkerste kaas tussen de gaten".



Oranje Keizer

Een plezierkaas gemaakt van Belgische volle hoefemelk. De ietwat rode zuivel is afkomstig door toevoeging van wortelsap. Dit geeft de kaas een fruitige smaak en een knapperige bite. Oranje Keizer is een ode aan Keizer Karel, die heerste over de gehele Nederlanden. Volgens overlevering zou hij geboren zijn in het hart van het Meetjesland (Eeklo) en niet in Gent.



Maigre du Nord

Deze minder vette harde geitenkaas werd door een jury van onafhankelijke kaasmeesters op de World Cheese Awards 2021-2022 in Oviedo, Spanje bekroond met de gouden medaille. De geitenmelk voor deze geitenkaas komt van geitenboer Hans uit Maarkedal (omgeving Oudenaarde). Deze melk wordt dagvers verkaasd in Lotenhulle.

**Bronzen medaille op de
World Cheese Awards 2022-2023**



Geitenkaas bevat minder lactose dan kaas van koemelk en wordt daarom beter verdragen door mensen met een lactose-intolerantie.



Wittekop

Een braaf, zacht kaasje met een typische eetbare witschimmelkorst die geurt naar vers geplukte champignons. Het zuivel is heel crèmig en smaakt fris en speels.





Biloute

Halfharde gewassen kaas met ambachtelijk natuurkorst van het type abdijkaas. Veelal worden abdijkazen net zoals goudse kazen ingesmeerd met een plasticcoating om de kaas langer te kunnen bewaren. Bij Biloute laten we het spel van schimmels, bacteriën en gisten de vrije loop.



Biloute Bière Brune

Halfharde gewassen bierkaas met ambachtelijke natuurkorst van het type abdijkaas. Door bruin bier toe te voegen aan de wrongel krijgen we een fruitige, bittere toets in de smaak. Deze kaas geurt naar heerlijk bruin Trappistenbier.



Gentse Keizer

Dit kaasje met zijn typische zwarte korst is gemaakt van de beste Belgische volle hoemelk en gedurende 8 weken veredeld en gerijpt op houten planken. Smaakt smedig, romig en intens. Échte oldschool Belgische kaas.





Rosse Jeanette

Een halfharde kaas met kleine gaatjes die gedurende 4 weken met roodsmear ingesmeerd. Zo verkrijgt deze kaas zijn ros oppervlak. De wrongel van deze kaas werd geschud en bevat veel zuurstofmoleculen. Het samenspel van zuurstof en zuivel zorgt voor een typische aangename smaak.



Kriek'et

Een heerlijk boerderijkaasje welke wordt gemaakt op basis van dagverse koemelk. Een vleugje kriekenbier zorgt voor een verfijnde zoete twist. Een stukje Kriek'et op een tapasplank of gewoon als tussendoortje kan elke fijnproever bekoren.



Lotenhulle Rouge

Deze hoevekaas heeft een licht vochtige korst van natuurlijk roodflora. Vlak daaronder is het zuivel lichtgeel, met een smeug zachte textuur. In het midden is het zuivel compact, met enkele oogjes. Deze kaas heeft toetsen van hooi, beukenootjes, kastanjes en een aangenaam zoetje. Naarmate de kaas langer rijpt, wordt de structuur smeugiger en romiger en de smaak nadrukkelijker.

Bronzen medaille op de
World Cheese Awards 2022-2023





Lotenhulle Cabral

Deze kaas is een harde geitenkaas met een bruinrijze natuurkorst welke ambacht uitstraalt. Deze geitenkaas wordt gemaakt op basis van Oost-Vlaamse geitenmelk uit Maarkedal.



De eiwitten en vetten in geitenmelk zijn makkelijker en lichter te verteren dan die van koemelk.



Lotenhulle Bufflonne

Een hoevekaas gemaakt van melk van buffels die grazen op de Keyershoeve in Zoersel, de enige buffelboer in Vlaanderen.

Deze kaas heeft een licht vochtige korst van natuurlijk roodflora. Het ivoorkeurige zuivel is smeug en smelt op de tong. De smaak van het zuivel is lichtzoet, aards, met toetsen van gist, boter, hooi, noten, witte chocola en paddenstoelen. Naarmate de kaas langer rijpt, wordt dit smaakprofiel nadrukkelijker.

Zilveren medaille op de
World Cheese Awards 2022-2023



Lotenhulle Curry

Deze unieke ambachtelijke kaas is gekruid met een exquise mengeling van currykruiden. Een sublieme halfharde kaas, rijkelijk ommanteld met een betoverende currykorst. Het vakmanschap is te proeven in elke bite, waar de harmonie tussen de zachte kaas en de warme currykruiden zorgt voor een opwindend smaakavontuur. Een exotische twist binnen de authentieke Belgische kaas traditie.



Lotenhulle Furie

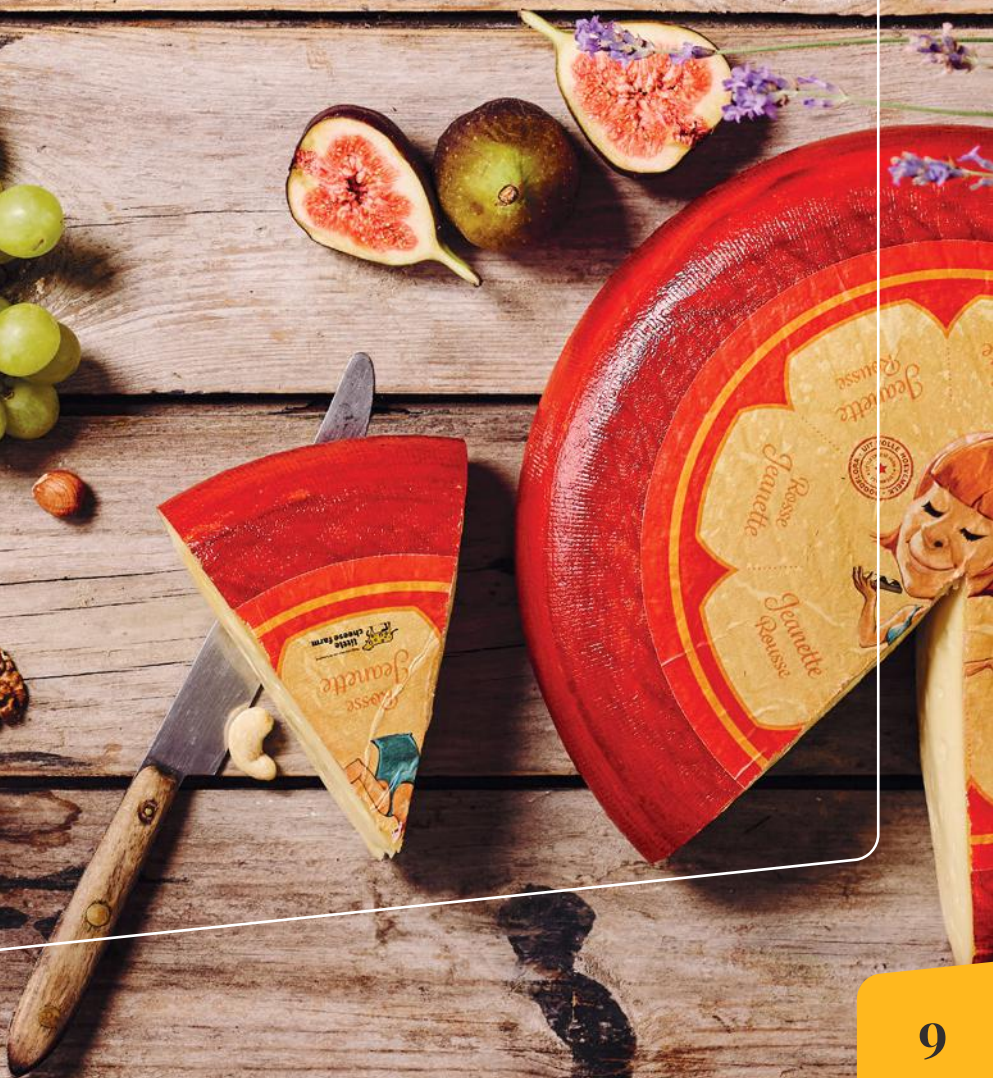
Ontketen de furie met deze pittige, rode halfharde kaas. Lotenhulle Furi combineert ambachtelijke finesse met een explosie van kruidige hitte, wat resulteert in een kaas die even vurig is als verleidelijk. Een Belgische krachtpatser die smaakpapillen doet ontvlammen en liefhebbers van pikante kazen zal bekoren.



Lotenhulle Gruit

Een tijdloze ambachtelijke creatie, zorgvuldig ingewikkeld in een rijke mélang van middeleeuwse kruiden. Deze halfharde kaas is niet enkel een proefstuk, maar een beleving van Europese traditie en historische smaakrijkdom. Ervaar het huwelijk tussen authentieke zuivel en eeuwenoude kruiden in deze unieke Belgische kaas.







Merx Vagebolleke

Halfhard kaasje van Jersey koemelk waarvan de korst gedurende 3 weken wordt gewassen met roodsmeebacterie. Jong en smeugig karakter met een zachte romige nasmaak. Naarmate de kaas langer rijpt wordt de smaak pittiger.

Zilveren medaille op de
World Cheese Awards 2022-2023



Merx Camarck

De naam van dit kaasje is een samentrekking van twee woorden nl. "Camembert" en de rivier de Mark. Het heeft een licht krijtge tot smedige textuur omgeven door een natuurlijke witschimmelkorst. Romig en zacht van smaak met een toets van champignons. Heerlijk op een kaasplankje of om te verwerken in creatieve gerechtes. Hoe langer de rijping, des te crèmiger de zuivel.



Merx Landloperke

Dit gewassenkorstkaasje wordt gemaakt op basis van plantaardig gestremde melk van de Jersey koe. Het zuivel heeft een lopende textuur en een pittige, unieke en karaktervolle smaak met een licht bittertje op het einde. Dit "lopend kaasje" wordt in vorm gehouden door een kanten 'lingerie'.



TIP. Verwijder het kapje (de bovenkant van de korst) zodat het kaasje de vorm aanneemt van een tonnetje. Nu is de kaas klaar om uitgelepeld te worden.



Merx Gekruid

Merx Gekruid is een bolvormig raspkaasje met fleur de sel, gemalen zwarte peper, fijngesneden knoflook en afgewerkt met kleurrijke bloemblaadjes. Dit kaasje wordt gedurende enkele maanden geaffineerd en gedroogd tot wanneer bijna alle vocht is verwijderd. Vanaf dan is de smaak pittig en intens en kan hij geraspt worden.

Winnaar van de Gouden Tavola 2022



TIP. Net zoals een blokje Parmezaan kan je Merx Gekruid raspen boven een lekkere pasta, salade of stukje vlees.



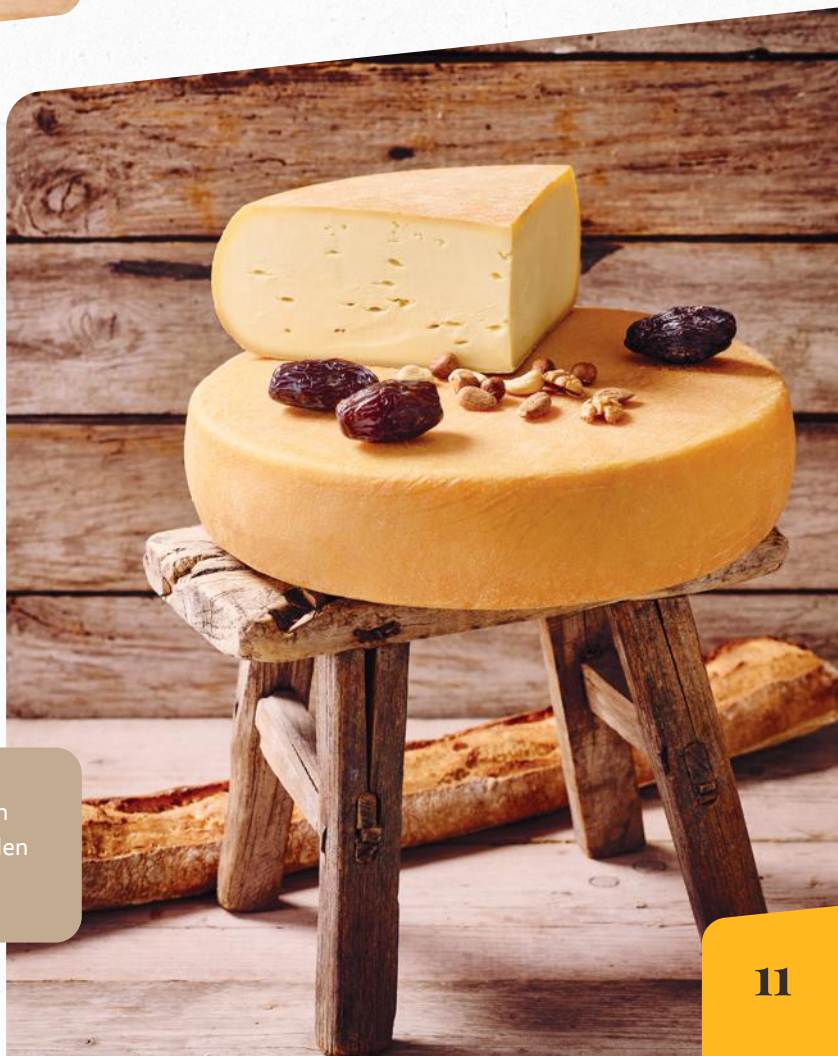
Merx Lichtenberger

Halfharde kaas van Jersey koemelk met gewassen korst die doet denken aan de bergkazen uit Frankrijk of Zwitserland.

Deze smaakbom rijpt gedurende 4 maanden op eikenhouten planken in onze hoeve.



TIP. Deze kaas kan ook gebruikt worden als raclettekaas.



-  Buffelmelk
-  Koemelk
-  Geitenmelk
-  Harde kaas
-  Half-harde kaas
-  Zachte kaas
-  Gouden medaille
-  Zilveren medaille
-  Bronzen medaille



Handmade in Belgium

Ontdek de authentieke smaak van Little Cheese Farm uit Lotenhulle, bekroond met het prestigieuze HIB-label van Unizo. Pure ambacht en lokale passie verenigd in elke hap. Proef het vandaag nog!



Malsemstraat 20, 9880 Lotenhulle
info@littlecheesefarm.be - www.littlecheesefarm.be
 f littlecheesefarm - @little_cheese_farm