

CHEESE

Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen, geserveerd met noten- rozijnenbrood / Compose your own plateau of 3 types, served with nut-raisin bread



CABRI D'ICI

Melksoort: Rauwe geitenmelk

Herkomst: Vendée Pays de Loire, Frankrijk

Smaak: Zacht kaasje met een dunne blauwgrijze korst, frisse zachte zuivelsmaak

Type of milk: Raw goat's milk

Origin: Vendée Pays de Loire, France

Taste: Soft cheese with a thin blue-gray rind, fresh, mild dairy taste



KAAS VAN EIGEN SCHAPEN VAN KAASHUIS TROMP

Melksoort: Getherminiseerde schapenmelk

Herkomst: Gelderse Vallei (Rhenen), Nederland

Smaak: Harde biologische kaas met een volle rijke smaak

Milk type: Therminized sheep's milk

Origin: Gelderland valley (Rhenen), Netherlands

Taste: Hard organic cheese and a full rich taste



CHAOURCE AOP

Melksoort: Rauwe koemelk

Herkomst: Frankrijk, Champagne-Ardennen en de Bourgogne

Smaak: Zachte kaas met schimmelkorst, licht gezouten frisse smaak

Type of milk: Raw cow's milk

Origin: France, Champagne-Ardenne and Burgundy

Taste: Soft cheese with mold rind, lightly salted fresh taste



TOMME DE PHÉBUS

Melksoort: Rauwe koemelk

Herkomst: Pyreneeën, Frankrijk

Smaak: Tomme de Phébus is een half harde Tomme des Pyrénées. Romige en fruitige aroma's, hazelnoot

Type of milk: Raw cow's milk

Origin: Pyrenees, France

Taste: Tomme de Phébus is a semi-hard Tomme des Pyrénées. Creamy and fruity aromas, hazelnut



ORO ROSSO

Melksoort: Gepasteuriseerde koemelk

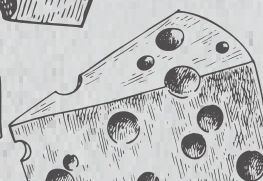
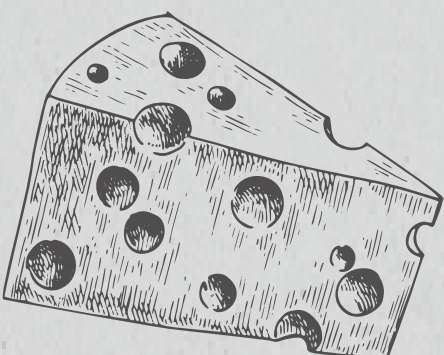
Herkomst: Treviso, Italië

Smaak: Blauwschimmel kaas die wordt gedrenkt in vaten met wijn van de Raboso druif, licht zoet, pikant

Type of milk: Pasteurized cow's milk

Origin: Treviso, Italy

Taste: Blue cheese that is soaked in barrels with wine from the Raboso grape, slightly sweet, spicy



CHARCUTERIE

Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen, geserveerd met noten- rozijnenbrood / Compose your own plateau of 3 types, served with nut-raisin bread



MORTADELLA PISTACHE

Vijftig jaar passie en ervaring komen samen in de vleeswaren van BBS van de familie Bartoli uit Novellara boven Reggio Emilia. Hier worden de mortadellas gemaakt van vlees van varkens die zijn geboren, opgegroeid en geslacht in Italië. Er wordt veel aandacht besteed in de keuze voor ingrediënten zoals truffel en pistache. De mortadella bevat geen gluten en lactose.

Fifty years of passion and experience come together in the meat products of BBS from the Bartoli family from Novellara above Reggio Emilia. Here the mortadellas are made from meat from pigs born, raised and slaughtered in Italy. A lot of attention is paid when choosing ingredients such as truffle and pistachio. The mortadella does not contain gluten or lactose.



LARDO DI COLONNATA

Lardo is rugspek van het Italiaanse Cinta Cenese varken, met zout, rozemarijn en specerijen, 6 tot 10 maanden gerijpt in een met knoflook ingewreven marmeren bassin (dat het spek zacht maakt) uit de Noord-Toscaanse plaats Colonnata.

Ingrediënten: Lardo, zeezout, zwarte peper, knoflook, rozemarijn en diverse specerijen. De Lardo bevat geen allergenen, gluten of lactose.

Lardo is back bacon from the Italian Cinta Cenese pig, with salt, rosemary and spices, aged for 6 to 10 months in a marble basin rubbed with garlic (which softens the bacon) from the northern Tuscan town of Colonnata.

Ingredients: Lardo, sea salt, black pepper, garlic, rosemary and various spices and contains no allergens, gluten or lactose.



VENKEL SALAMI

Worst van puur biologisch Cinta Senese varkensvlees verrijkt met wilde venkelzaadjes. Ieder plakje is een explosie van smaak. Mag niet ontbreken op uw borrelplank! Bevat geen gluten en geen lactose.

This Salami is a sausage made from pure organic Cinta Senese pork enriched with wild fennel seeds. Every slice is an explosion of flavor. Should not be missing from your drinks board! Contains no gluten and no lactose.



SCHIACCIATO PICANTE

Het geheime recept van deze worst is doorgegeven van vader op zoon. Een worst van varkensvlees met typische salami-kruiden. Aan de Schiacciata wordt ook Spaanse peper toegevoegd, wat zorgt voor de pittige smaak en rode kleur. De worst heeft de typische schiacciato, platgedrukte vorm, dat geeft ovale plakjes. De worst bevat geen gluten en geen lactose.

The secret recipe of this sausage has been passed on from father to son. A pork sausage with typical salami spices. Spanish pepper is also added to the Schiacciata, which provides the spicy taste and red color. The sausage has the typical schiacciato, flattened shape, which gives oval slices. The sausage contains no gluten and no lactose.



PASTRAMI

Langzaam gegaard en gerookt rundvlees van gepekeld (gezout) rundvlees van Brikett Smokehouse

Slowly cooked and smoked beef from brine (salted) beef from Brikett Smokehouse