

Kaas Koning

NIEDERLANDE

Gouda Sorten

no.1*

1 Monat gereift / Scheiben möglich

no.2*

2 Monate gereift, „holländischer junger Gouda“

no.3*

3 Monate gereift, milder Mittelalter

no.4*

4 Monate, übliche Reifestufe in Deutschland

no.5*

6 Monate, würziger Mittelalter / Scheiben möglich

no.6*

12 Monate gereift, mit kleinen Reifekristallen

no.7*

24 Monate gereift, mit etwas größeren Reifekristallen

no.8*

36 Monate gereift, klassischer Brokkelgouda

17% pikant*

4 Monate gereift, fettreduziert 17% absolut 35% Fett i.Tr.

Graaskaas

Gouda aus frischer Grasmilch

Holländische Sorten

17% Kräuter

fettreduzierter Gouda mit gemischten Gartenkräuter
(nur auf Vorbestellung)

Brennnessel*

Bauernkäse mit Brennnessel und Knoblauch verfeinert

Tomate/Olive*

Tomate, Olive, Knoblauch

Bockshornklee*

Bockshornkleesamen verleihen einen leicht
nussigen Geschmack

Knoblauch*

kräftig nach Knoblauch schmeckend

Kernhem*

klassischer holländischer Butterkäse (nur auf Vorbestellung)

Kreuzkümmel*

„orientalischer Kümmel“, sehr aromatisch

Kümmel*

gemeiner Kümmel, wie er auch für Sauerkraut verwendet wird

Trio Pfeffer

Bauernkäse mit drei versch. Pfeffersorten gemischt

Sambal*

gemischt mit Sambal Olek & Chilifäden, leichtes Nachbrennen

Walnuss*

mild im Geschmack, mit Walnüssen angereichert

Trüffelgouda

cremig, milder Bauernkäse mit schwarzen Trüffeln verfeinert

Waldpilz Gouda

Herbstgouda mit versch. Pilzen und Maronen gemischt

Doruval

Holl. Butterkäse mit Rotkulturen gereift. Bauernhof ist in Mon-
foort, nahe Utrecht

Kleekäse*

Bauernkäse 2-3 Monate gereift, mit einer karamellisierten
Rinde

Maasdamer*

Holl. Löcherkäse ähnlich einem Leerdamer, nur besser

Proosdij*

Geschmacklich eine Mischung aus Gouda und Parmesan (um
die 6 Monate gereift)

Prima Donna*

Junge Version des Proosdijs (nur auf Vorbestellung)

Jersey Käse*

2 Monate gereift. Aus sehr hochwertiger Milch, reich an Protei-
nen, Calcium und Omega-3-Fettsäuren

Weicher Kuhmilchkäse

Ingwerkäse

Rahmfrischkäse mit kandiertem Ingwer

Tropical

Rahmfrischkäse mit Papaya

Ziegenmilchkäse

Junger Ziegenkäse

mild, cremig

Alter Ziegenkäse*

12 Monate gereift mit feinen Kristallen

Ziege Bockshornklee

junger Ziegenkäse mit Bockshornklee und Koriandersamen
verfeinert

Schafsmilchkäse

Holl. Schafkäse*

mild und cremig. Alternative zum jungen Pecorino



FRANKREICH

Fester Kuhmilchkäse

Comte*

klassischer franz. Bergkäse aus dem Jura, 12-18 gereift

Tomme de Savoie *

mild, leicht nussig im Geschmack

Morbier*

würziger halbfester Franzose aus dem Jura. Ascheschicht in der Mitte, zurückzuführen auf ursprüngliche Herstellung

Comte 34 Monate*

kräftige, seltene Reifestufe vom Comte

Cailladou*

Halbfester Bergmilchkäse mit Knoblauch im Käseteig und einer essbaren Rinde aus Weißschimmel und Kräutern der Provence (nur aktionsweise im Angebot)

Meule de Savoie*

Leicht pikanter Bergkäse. Buttrig, nussig im Geschmack. 12-15 Monate gereift

Weicher Kuhmilchkäse

Brie de Meaux

würzig, kräftiger Brie, Klassiker zum Rotwein

Camembert mild

mild und cremig

Cremeux de Bourgogne*

gereifter Weinbergkäse, mit Creme Fraiche angemacht

Epoisses*

kräftiger Weichkäse mit einem Marc de Bourgogne abgewaschen

Galet de la Loire*

milchig im Geschmack, feine Weißschimmelrinde

Mont d'Or

Saisonaler Weichkäse mit Tannenrinde ummantelt. Cremig und feinwürzig (von Oktober bis März erhältlich)

Maroilles

Kräftiger Weichkäse. Alternative zu Munster, Romadur und Limburger

Peyrigoux*

Mild-würzig. Ringform sorgt für gleichmäßige Reifung

Gaperon

würzig im Geschmack, mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer ummantelt. Spezialität aus der Auvergne.

Rahmbrie

cremig, milder Brie, Rahmstufe

Reblochon*

Weichkäse aus den Savoien mit fester, gemischter Rinde, cremig

Rohmilchcamembert

Handgeschöpfter, kräftiger Camembert aus der Normandie

Munster

Kräftige Spezialität aus dem Elsass. Mit Rotkultur-Rinde (aktionsweise im Angebot. Eher selten zur Verfügung)

Altesse

Winzerkäse aus den Vogesen. Leicht pikant.

Val d'Armance*

Mischung aus Epoisses und Langres

Schnittlauchkugel

Boursinfrischkäse mit Knoblauch und Kräutern der Provence. Ummantelt von Schnittlauch

Trüffelbrie*

Milder Rahmbrie mit einer Füllung aus Creme fraiche, Mascarpone und Trüffel

Brie de Meaux mit Trüffel

Brie de Meaux mit Trüffelfüllung

Ziegenmilchkäse

Crottin de Pays

kompakter, bröcklicher Käseteig. Aromatisch im Geschmack

Ziege Asche

Ziegenfrischkäse, mit Ziegenrahm verfeinert. Geaschte Rinde ist essbar (teilweise nicht lieferbar)

Ziegenbrie

feinwürziger im Geschmack

Ziegencamembert*

kräftiger Ziegenweichkäse

Ziegenfrischkäse

milder franz. Frischkäse, 100% Ziegenmilch

Ziegenrolle

Ziegenfrischkäse mit einer Camembert-Rinde. Ideal zum Überbacken etc.

Tomette a l'huile

Rohmilchfrischkäse eingelegt in Olivenöl. Mit rosa Pfeffer, Lorbeerblatt, Kräuter der Provence

Schafsmilch

Tomme Basque*

50/50 Verhältnis von Schaf und Ziege. 10 Monate gereift

Goustal*

Gemischte Rinde, cremig und feinwürzig

Blauschimmelkäse

Bleu d'Auvergne*

pikanter im Geschmack, relativ salzig

Roquefort

kräftiger Blauschimmel aus Schafsröhmilch

Butter

Butter mit grobem Meersalz*

Gemacht aus Creme fraiche, mit grobem Salz von der Insel Noirmoutier

Beurre de Isigny

Leicht gesalzene Butter aus AOP-Milch



ITALIEN

Fester Kuhmilchkäse

Alta Badia*

pikanter Bergkäse aus Südtirol, 6 Monate gereift, für Schwangere geeignet

Grana Padano*

18 Monate gereift, zum Reiben empfohlen

Parmegiano Reggiano*

Echter Parmesan mit 24 Monaten

Weicher Kuhmilchkäse

Taleggio*

ältester italienischer Käse. Würzig, hefig im Geschmack

Schafsmilchkäse

Pecorino Sardo*

6 Monate gereift, würzig & trocken, alternative zum Parmesan

Pecorino Trüffel*

12 Monate gereift, mit schwarzen Trüffeln verfeinert.

Büffelmilchkäse

Mozzarella

aus der Kampana, 100% Büffelmilch

Scamorza*

geräucherter Mozzarella

Blauschimmelkäse

Mughetto*

Gorgonzola geschichtet mit Mascarpone

Löffelgorgonzola*

cremiger Gorgonzola dolce

SCHWEIZ

Fester Kuhmilchkäse

Appenzeller Extra*

extra kräftiger Schweizer Bergkäse

Emmentaler*

Schweizer Emmentaler, leicht nussig / Scheiben möglich

Gruyere*

feinwürziger Schweizer Bergkäse / Scheiben möglich

Raclette*

Schweizer Raclette mit essbarer Rinde. Aus dem Appenzell. / Scheiben möglich

Gruyere Alpage*

wird in den Sommermonaten auf den Anhöhen von Alpen und Jura hergestellt. Mind. ein Jahr gereift.

St. Gallener Rahmkäse

sehr cremig und milder Bergkäse

Vacherin Fribourgeois

cremig, feinwürziger Käse. Klassischer Fondue-Käse (ab Ende November/Anfang Dezember verfügbar)

ÖSTERREICH

Fester Kuhmilchkäse

Rotweinkäse*

Vorarlberger Käse, 4 Monate gereift, 2x pro Woche mit Rotwein abgewaschen

Klostertaler*

10 Monate gereift. Kräftig, würziger Bergkäse

DEUTSCHLAND

Fester Kuhmilchkäse

Wildblumenkäse*

Allgäuer Heumilchkäse mit essbarer Rinde

Weicher Kuhmilchkäse

Düffelbube

Harzer Roller

DÄNEMARK

Fester Kuhmilchkäse

Havarti

Dänischer Tilsiter, pikant im Geschmack / Scheiben möglich

SPANIEN

Schafsmilchkäse

Manchego*

12 Monate gereift, würzig, aus Spanien

Diverse

Feigenbrot

spanisches Feigenbrot, 90% Feigen und 10% Mandeln mit Anis und Zimt

Dattelnbrot

90% Datteln und 10% Walnüsse

Blauschimmelkäse

Penacorado

würziger Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, aus dem Europa-Gebirge

GRIECHENLAND

Schafsmilchkäse

Feta

Griechischer Schafskäse. 85% Ziege, 15% Schafmilch

ENGLAND

Fester Kuhmilchkäse

Cheddar*

15 Monate gereifter, weißer Cheddar. Würzig im Geschmack. Leicht bröckelig.

Blauschimmelkäse

Blue Stilton

würziger Blauschimmelkäse aus England

Blue Stilton mit Portwein

Blue Stilton mit Portwein affinert. Nur im Dezember verfügbar

*laktosefrei



Kaaskoning

Standnummer: D12

Sortiment: Käse

Telefon: +49 157 88691079

niklaskoerner@t-online.de

<https://www.dekaaskoning.nl>

Der Käsekönig aus der Nähe von Eindhoven und seit dem 1. Januar 2015 auf dem Carlslatz. Wir sind nun schon mit der vierten Generation im Käseverkauf und verkaufen seit über fünfzig Jahren Gouda vom königlichen Hoflieferanten. Wir sind ein großer Familienbetrieb mit Ständen auf Wochenmärkten im Rheinland, den Niederlanden und Teilen von Belgien.

