

De producten

Koe



Fenegriek

Nootachtige smaak uit Zuid Europa en Azië.



Mosterd & peper

We hebben de mosterd er vast in gedaan.



Rucola

Proef de smaak van Italië.



Melange van 3 K's

Lekkere, pittige nagelkaas.



Westfriese Kruiden

Bieslook, selderie, knoflook en paprika.



Sambal

Oriëntaals karakter door de sambal.



Wasibi

Hollandse sushi met een tintje.



Contadino

Boerenkaas met een vleugje Italië.



Olive Oil

Vol, romig en cholesterol verlagend.



Pesto

Volle kruidige smaak met mediterrans temperament.



Brandnetel

Lekker romig met een brandnetelmelange.

Geit



Dartelaar

Lekker zoet en maar 9 weken oud.



Sikkepit

Heeft bijna een jaar rust gehad.



Brandnetel

Geit en brandnetel; een fantastisch combi.



Contadino de Capra

Boerenkaas met een Italiaans tintje.



Kruiden

Eén van de specialiteiten.



Vleitegeit

20 tot 28 weken vertroeteld.



Specials



Baie Peppah

50+ met een pittig pepertje.



www.klaverkaas.nl



Producent van kaasspecialiteiten



De lekkerste kaas komt uit Winkel



Klaver Kaas is een ambachtelijke West Friese kaas die met de grootste zorg is bereid tot een hoogwaardig streekproduct. Je proeft gewoon het buitenleven; vol van smaak en lekker romig. Op brood, bij de borrel of gewoon uit de hand. De lekkerste kaas komt uit Winkel.

Kaas voor liefhebbers

De eerste Klaver Kaas zag in 1977 het levenslicht op een stolpboerderij in Winkel. Inmiddels is de productie overgenomen door vakbekwame kaasmakers in een ultra moderne kaasfabriek. Vanuit dit kleine provinciestadje in Noord Holland worden de kazen verspreid over binnen- en buitenland, want de liefhebber van deze volle en romige kaas woont inmiddels overal.

Goede zorg

250 koeien en 2000 geiten zorgen voor de dagelijkse productie van ca. 15.000 liter melk. Van deze melk worden dagelijks zo'n 4000 kazen gemaakt. Klaver Kaas is rijk aan aminozuren, de bouwstenen van eiwitten en spierweefsel die onmisbaar zijn voor een gezond menselijk lichaam. Aan de basis van dit hoogwaardige product staat de zorg voor de dieren. De koeien hebben de beschikking over een comfortabele ligboxenstal en de geiten lopen "te scharrelen" in een zeer royale stal, want de mensen van Klaver Kaas willen met goede zorg en goede voeding vanaf het begin van de keten een goed eindproduct realiseren.



Rust

De productie van Klaver Kaas geschiedt in een ultra moderne omgeving met computergestuurde machines. De rijping daarentegen vindt plaats in een modern pakhuis waar de kaas volledig met rust wordt gelaten. Door deze kleinschaligheid en de liefde voor het vak kennen de kaasmakers de kaas bijna persoonlijk. Pas dan ontstaat een product dat voldoet aan de wens van de klant: een lekkere volle en romige kaas.



Typisch Noord Holland

In de winkels liggen uitsluitend kwaliteitskazen die zijn vervaardigd met de melk en de zorg die kenmerkend zijn voor Noord Holland. Zo ontstaat één van de lekkerste en eerlijkste kazen van Nederland, die je vooral koopt bij speciale gelegenheden.

Verkooppunten

De Zelfkazer
Magdalenastraat 8
1811 JR Alkmaar

De Zelfkazer
Hobbesteg 4
1941 CB Beverwijk
0251-273430

De Zelfkazer
Trambaan 73
1733 AX Nieuwe Niedorp
0226-413582