



PERSBERICHT

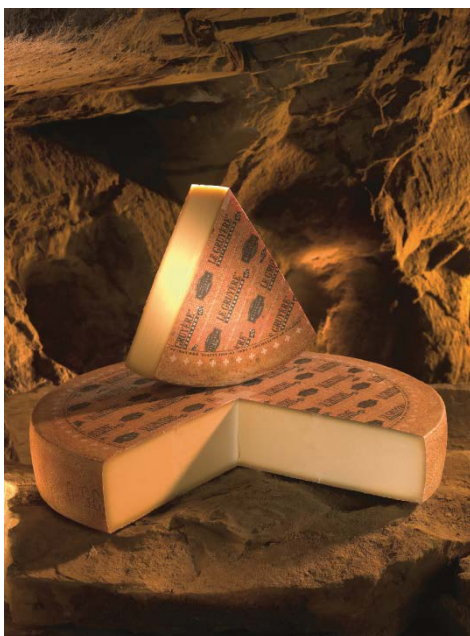
Fermentatie van Kaltbach kaas

Rotterdam, 18 april 2016 – Het ambacht van kaasmaken bestond al lang voordat we begrepen welke microbiologische processen hieraan ten grondslag lagen. Inmiddels weten we dat kaasmaken in wezen fermenteren is: vanaf de start met het verzuren van de melk tot aan de laatste rijpingsfase. De omstandigheden in de Zwitserse Kaltbach grot zijn van nature optimaal voor de fermentatie die plaatsvindt tijdens de rijping.

Fermenteren doen we al duizenden jaren. Om een product langer te kunnen bewaren en om het beter verteerbaar te maken. Maar fermentatie zorgt bovenal voor een bredere, diepere en intensere smaak. Met behulp van micro-organismen verandert iets heel gewoons in een delicatessie. Een perfect voorbeeld van het moois en lekkers dat je met fermenteren kunt bereiken? Kaltbach kaas!

Het begint met melk...

Voor de kazen van Kaltbach wordt gebruik gemaakt van de beste Zwitserse melk. Denk groene alpenweiden vol kruiden en bloemen, hoor rinkelende koeienbellen, zie bergdorpjes voor een horizon van gletsjers. De eerste fermentatiestap maakt van deze melk een kaas: de melk wordt verzuurd en vervolgens gestremd om de eiwitten te laten samenklonteren. Bij de verzuring wordt lactose of melksuiker omgezet in melkzuur. De fermentatie stopt echter niet bij het verzuren van de melk: hierbij wordt namelijk gebruik gemaakt van microben die hun effect blijven uitoefenen tijdens de rijping. Verschillende microben zorgen uiteindelijk voor verschillende soorten kaas.



Grotgerijpt

Meneer Wateetons in zijn handboek voor fermenteren *Over rot*: "Tijd, temperatuur, luchtvochtigheid, het toevoegen van extra micro-organismen en eventuele extra handelingen zoals wassen, draaien of teder toespreken leveren allemaal een bijdrage aan de *affinage* of rijping van kaas. De gewenste rijptemperatuur is overwegend laag en de luchtvochtigheid hoog."

Er zijn maar weinig plekken in de wereld te vinden waar de omstandigheden voor verdere rijping en fermentatie van nature aan deze vereisten voldoen. De grot bij het Zwitserse Kaltbach is zo'n plek. De tijd lijkt hier stil te staan. De grot strekt zich kilometerslang uit onder de Santenberg en dankt zijn uitzonderlijk stabiele klimaat aan de isolerende werking van zandsteen. Het is er het hele jaar tussen de 12 en 13°C, met een luchtvochtigheid van 94%. Alleen de beste kazen uit de traditionele dorpskaasmakerijen worden er toegelaten en verzorgd door

gespecialiseerde kaasmeesters. Na zeven tot twaalf maanden ontstaat de karakteristieke 'patina', een donkere korst die de kaas beschermt. De grotgerijpte kazen van Kaltbach onderscheiden zich door een bijzonder karakter, ze zijn aromatisch, intens en pittig, met een kenmerkende mineraliteit en kruidigheid.

Verkrijgbaarheid

Kaltbach produceert grotgerijpte Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP, Kaltbach Creamy & Tasty, Kaltbach Extra, Kaltbach Raclette en kant-en-klare fondue. De kaasspecialiteiten van Kaltbach zijn verkrijgbaar bij kaas- en delicatessenwinkels, AH XL, Jumbo foodmarkt, Sligro, Makro en HANOS.

Bijlage: Masterchef-culinair redacteur Lotje Deelman liet zich inspireren door de unieke grotgerijpte kazen. Dit is haar recept voor geroosterde bietensalade met hazelnoten, tijm en Kaltbach Creamy!

Over Emmi

Kaltbach is een kwaliteitskaas van Emmi, de grootste verwerker van Zwitserse melk en een van de meest innovatieve premium zuivelproducenten in Europa. www.emmi-kaltbach.com. www.emmi.com

Noot voor redactie, niet voor publicatie:

TOT Public Relations • Mathilde Meijers • T: 010 221 13 14 • E: mathilde@totpr.nl • I: www.totpr.nl
Meer informatie, een uitgebreid persdossier, beeld- en videomateriaal is te vinden op www.totpr.nl/mediaroom/emmi