

Nederlands Nationaal Kaaskeurconours

Secretariaat NNKC
Van Stolkweg 31
2585 JN Den Haag
Tel.: 070 413 19 10
Fax: 070 413 19 19
E-mail: info@nnkc.nl
Website: www.nnkc.nl
KvK.nr.: 41172484
BTW NL 804.935.920 B01
IBAN: NL92ABNA0602025621



Persbericht

Embargo tot 5 oktober 2017, 23.00 uur

Goudse oude kaas / Jong belegen Geitenkaas: DE LEKKERSTE VAN NEDERLAND 2017!!

Tijdens de prijsuitreiking van het Nederlands Nationaal Kaaskeurconours in Nijkerk heeft donderdagavond 5 oktober 2017 de directeur van het Centrum voor Smaakonderzoek (CSO)* Dr. Ir. Bob Cramwinckel, de winnende kazen bekendgemaakt van Holland Kaaskeuring 2017:

Type Goudse kaas 48+ oud

- Gooische Pikante - De Groot-Verburg Kaas te Bodegraven GOUD
- Lutjewinkel 1916 Pittig en Romig - Zijerveld te Bodegraven GOUD
- Weydeland O.C. - Treur Kaas te Woerden ZILVER
- Oude Gracht Kaas - De Kaasfabriek B.V. te Woerden BRONS

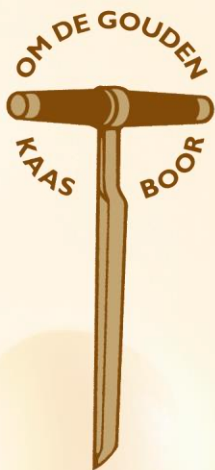
Type Geitenkaas 50+ jong belegen

- Arina jong belegen - Zijerveld te Bodegraven GOUD
- Amalthea - Amalthea B.V. te Rijen ZILVER
- Hommage Mild - Veldhuyzen Kaas B.V. te Bodegraven BRONS

Bij Holland Kaaskeuring staat de consumentensmaak 100% centraal. De consumentenpanels van het Centrum voor Smaakonderzoek hebben in Wageningen "blind" het neusje van de zalm op kaasgebied mogen proeven. De verschillen waren klein, maar uiteindelijk hebben de consumentenpanels uit de kleine 50 opgegeven topkazen de allerlekkerste aangewezen.

Goudse oude kaas is vooral bij fijnproevers populair vanwege de pittige rijke smaak. In tegenstelling tot andere Gouda producerende landen, heeft Nederland dankzij haar rijke traditie met de productie van Gouda kaas als bijzonderheid, dat naast de jonge ook de oude kazen in een grote verscheidenheid voorhanden zijn. De consument in binnen- en buitenland houdt van Nederlandse Goudse oude kaas met een rijpe smaak en de gespecialiseerde rijpingsbedrijven in Nederland zorgen hiervoor door deze tot maximaal 12 maanden rijpen.

Geitenkaas van het half harde type is een snelgroeiend niche segment in Nederland en daarbuiten. Consumenten in vooral de leeftijdsgroep 25-40 jaar zijn betrekkelijk onbekend met geitenkaas en ontdekken en waarderen steeds meer de zuivere en milde smaak. Daarnaast past de huidige trend en behoefte aan eerlijke natuurlijke producten bij kaas. In tegenstelling tot Goudse kaas wordt de half harde geitenkaas voornamelijk in Nederland** geproduceerd. Dit is het eerste jaar dat de half harde geitenkaas mee heeft gedaan met Holland Kaaskeuring.



Nederlands Nationaal Kaaskeurconcours

Secretariaat NNKC

Van Stolkweg 31
2585 JN Den Haag
Tel.: 070 413 19 10
Fax: 070 413 19 19
E-mail: info@nnkc.nl
Website: www.nnkc.nl
KvK.nr.: 41172484
BTW NL 804.935.920 B01
IBAN: NL92ABNA0602025621



*

Het CSO is gespecialiseerd in het meten van consumentenervaringen en helpt bedrijven als Albert Heijn, Johma en Bolletje met het verbeteren van hun producten. Daarnaast voert CSO ook jaarlijks de oliebolle-, koffie- en fritestest voor het Algemeen Dagblad uit.

***In 2014 heeft de Europese Commissie de Hollandse Geitenkaas beloond met de status van Beschermde Geografische Aanduiding. Dit betekent, dat de historie, de bereidingswijze, de smaak en het bijzondere karakter van Hollandse Geitenkaas wettelijk is beschermd.*

Over het NNKC

Het NNKC is een instituut in de kaassector en organiseert

- Holland Kaaskeuring: de lekkerste kaas.
- Het Kaaskeurconcours: de beste kaaskenners.

Holland Kaaskeuring is dit jaar voor de vierde keer georganiseerd. De inschrijving stond open voor alle merkkazen die voldoen aan de groepsomschrijving. Bij het Centrum voor Smaakonderzoek (CSO) heeft het blind proeven door de consumentenpanels plaatsgevonden. Holland Kaaskeuring is dé neutrale objectieve kaaswedstrijd in Nederland ter bepaling van de lekkerste kazen. Ieder kaasmerk dat voldoet aan de technische omschrijving kan meedoen.

Het kaaskeurconcours wordt dit jaar voor de 58^e keer georganiseerd. De circa 500 deelnemers aan dit professionele kaaskeurconcours kijken, ruiken, voelen en proeven "blind" 10 kaasmonsters. Vakmanschap en kennis van de persoon staan voorop en jaarlijks wordt bepaald wie zich de beste kaaskenners van Nederland mogen noemen. De keuringen vonden plaats op 26 en 27 september en de prijsuitreiking op 5 oktober 2017 in Nijkerk.

Noot voor de redactie

Voor meer informatie / fotomateriaal kunt u bellen / mailen met Onno Boersma:

070- 413 19 10 / 06 – 24 67 63 25. E-mail: info@nnkc.nl - www.hollandkaaskeuring.nl - www.nnkc.nl