

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 11 oktober 2018, 22.00 uur

Goudse Kaas 48+ Extra Belegen / Geitenkaas 50+ Oud DE LEKKERSTE VAN NEDERLAND 2018!!

Tijdens de prijsuitreiking van het Nederlands Nationaal Kaaskeurconours in Nijkerk heeft donderdagavond 11 oktober 2018 de directeur van het Centrum voor Smaakonderzoek (CSO)*, Wessel Cramwinckel, de winnende kazen bekendgemaakt van Holland Kaaskeuring 2018:

Type Goudse Kaas 48+ Extra Belegen

- **Goud:** Smeuïg Pikant Puur - De Groot-Verburg Kaas te Bodegraven
- **Zilver:** De Graafstroom – De Graafstroom te Bleskensgraaf
- **Brons:** Holland Master – Royal FrieslandCampina te Amersfoort

Type Geitenkaas 50+ Oud

- **Goud:** Goat Cheese Brabant – Amalthea B.V. te Rijen
- **Zilver:** Rouveens Roem Geit – Rouveen Kaasspecialiteiten te Rouveen
- **Brons:** Chevretta Oud – Treur Kaas te Woerden

Holland Kaaskeuring is in tegenstelling tot veel andere kaaswedstrijden geen technische keuring en staat open voor alle kaasmerken die vallen onder het betreffende profiel.

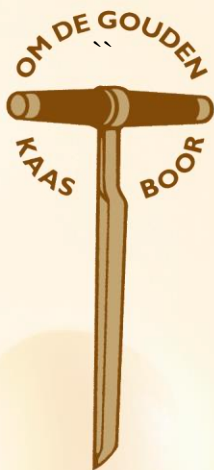
De smaak staat centraal. De consumentenpanels van het Centrum voor Smaakonderzoek hebben in Wageningen "blind" het neusje van de zalm op kaasgebied mogen proeven. De verschillen waren klein, maar uiteindelijk hebben de consumentenpanels uit ruim 30 ingezonden topkazen de allerlekkerste aangewezen.

Goudse extra belegen kaas is vooral bij fijnproevers populair vanwege de 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 belegen en oude kazen in een grote verscheidenheid voorhanden zijn. Dit is vooral te danken aan de gespecialiseerde rijpingsbedrijven in Nederland. De consument in binnen- en buitenland houdt van Nederlandse Goudse kaas met een rijpe smaak.

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 nog in Nederland geproduceerd. Dit is het tweede jaar dat de half harde geitenkaas mee heeft gedaan met Holland Kaaskeuring. Oude Geitenkaas is voor fijnproevers.

Vrijwel alle half harde geitenkaas die in Nederland wordt geproduceerd en heeft meegedaan aan de Holland Kaaskeuring voldoet aan de vereisten van het zegel Beschermde Geografische Aanduiding (BGA). In tegenstelling tot de Zuid Europese landen in Nederland nog een vrij onbekend fenomeen, maar de BGA-status voor Hollandse geitenkaas, verleend door de Europese Commissie, garandeert:

- 100% Nederlandse geitenmelk
- 100% Nederlands recept
- 100% Nederlandse rijping
- 100% Nederlands vakmanschap



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



De Hollandse geitenkaas laat zien waar Hollandse vakmanschap voor staat. Dankzij de lokale bereidingswijze heeft Nederland een koppositie en een uniek kwaliteitsproduct in handen dat tegenwoordig dankzij de trend naar natuurlijke producten en gevarieerd eten ook nog eens hip is geworden.

De finalisten, die zich de lekkerste kazen van Nederland mogen noemen werden op de Vakbeurs Foodspecialiteiten op 1 en 2 oktober in de Expo te Houten in een aparte stand gepresenteerd. De professionele beursbezoekers konden daar zelf proeven en vergelijken.

Donderdagavond 11 oktober werd in Hart van Holland Nijkerk - tegelijkertijd met de bekendmaking van de beste kaaskenners van Nederland – tijdens een grote show bekend gemaakt wie per groep goud, zilver, brons hebben gewonnen.

Over het NNKC

Het NNKC is een onafhankelijke instituut in de kaassector en organiseert:

- Holland Kaaskeuring: consumenten bepalen de lekkerste kaas. Holland Kaaskeuring wordt dit jaar voor de vijfde keer georganiseerd.
- Het Kaaskeurconcours: de beste kaaskenners. Het kaaskeurconcours wordt dit jaar voor de 59^e keer georganiseerd. De deelnemers aan de nationale kaaskeuringen zijn afkomstig uit de industrie, handel en detailhandel en kijken, ruiken, voelen en proeven "blind" 10 kaasmonsters. Een jury maakt het de professionele deelnemers zo moeilijk mogelijk door ook kazen met een afwijking toe te voegen. Vakmanschap en kennis van de persoon staan voorop en jaarlijks wordt bepaald wie zich de beste kaaskenners van Nederland mogen noemen.

* Het CSO is gespecialiseerd in het meten van consumentenervaringen (www.smaakonderzoek.nl).

Noot voor de redactie

Voor meer informatie / quotes consumentenpanel / fotomateriaal e.d. 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 - www.ontdekdegeit.nl - www.hollandsegeitenkaas.nl