



Klaartjes Kaas stelt 'Kaas voor Kenners' voor

Vierde generatie van familiebedrijf brengt verjonging en inspiratie in de ambacht

Donderdag 28 maart, Sint-Niklaas – Vandaag stelde familiebedrijf De Wilde kaasrijperij hun vernieuwde Klaartjes Kaas voor in restaurant 't Korennaer. De bekroonde Goudse kaas wordt al decennialang vakkundig gerijpt in de kaasrijperij in Sint-Niklaas. Met het nieuwe logo en de slogan 'Kaas voor Kenners' wil het familiebedrijf de unieke smaak van hun ambacht verder op de kaart zetten. Voor de gelegenheid ontwikkelde chef Edwin Van Goethem drie unieke recepten met de bekroonde kaas.

De unieke smaak van Klaartjes Kaas is al sinds 1987 het resultaat van een geslaagde combinatie van twee werelden: Hollandse Gouda gerijpt op Belgische bodem. De Noord-Hollandse Gouda krijgt z'n kenmerkende smaak doordat de zilte grond een rijke voedingsbodem is voor de weidemelk, die de basis vormt van Goudse kaas. De piepjonge Goudse kazen komen op 4 weken aan uit Nederland in het Waasland, waar ze onder het toezien van de kaasmeester verder rijpen. *"Ons geheim? Dat zit in het samenspel van temperaturen, luchtvochtigheid en verse lucht. Zo kan een perfecte rijping gestuurd worden. In onze rijperij speelt de natuur mee in de smaakvorming van de kazen want de wisseling van de seizoenen bepalen mee de luchtvochtigheid en temperatuurschommelingen. Tijdens de rijping worden de kazen met de hand gedraaid, dit alles zorgt voor een superieure kwaliteit."*, aldus kaasmeester Filip De Wilde.

De passie voor het vakmanschap proef je dan ook in het eindresultaat: Klaartjes Kaas viel namelijk al meermaals in de prijzen op de **World Cheese Awards** (WCA). Klaartjes Kaas perfect oud (12 maanden rijping) won eerder al 3 zilveren medailles. In 2018 was het de beurt aan de iets jongere variant, pittig belegen (6 maand rijping). Met een uitgebreid assortiment van maar liefst zeven varianten Goudse kazen vindt elke kaasliefhebber zeker een variant naar zijn/haar smaak.

Vanaf april zit Klaartjes Kaas in een **nieuwe verpakking**. Met een nieuw logo, een sterke slogan en een frisse uitstraling wil Céline De Wilde inspiratie geven om de ambachtelijke lekkernij verder op de kaart te zetten in België. Naar aanleiding van deze vernieuwing creëerde topchef Edwin Van Goethem, van **restaurant 't Korennaer** (*1) in Nieuwkerken drie gerechten met Klaartjes Kaas. De Wilde vertelt: *"Onze ambachtelijk gerijpte Klaartjes Kaas is een uniek product waar we dankzij vier World Cheese Awards terecht trots op mogen zijn. Daarom ontstond de slogan 'Kaas voor Kenners'. Samen met de gerechten van Edwin van Goethem en onze nieuwe look willen we tonen dat Klaartjes Kaas klaar is voor de toekomst."* Wie zelf aan de slag wil met Klaartjes Kaas, kan de recepten terugvinden op de nieuwe [website](#).

Over De Wilde Zuivel

Klaartjes Kaas is een merk van De Wilde Zuivelbedrijf in Sint-Niklaas. Het familiebedrijf dat in 1945 werd opgericht door Cyriel De Wilde, is één van de weinige kaasgroothandels met een eigen kaasrijperij in België. Oorspronkelijk was het bedrijf gericht op eieren en boter, maar de passie voor kaas ontstond bij Filip De Wilde, die de kaasrijperij verder uitbreidde toen hij in 1984 aan boord kwam. Zes jaar geleden stapte dochter Céline De Wilde mee in het familiebedrijf. Zij is intussen de vierde generatie in het bedrijf en wordt door haar vader opgeleid om de kennis en ambacht van de kaasrijperij verder te zetten.

Klaartjes Kaas is beschikbaar bij 180 winkelpunten in Oost-Vlaanderen, Antwerpen, Limburg en Vlaams-Brabant. Het merk is beschikbaar bij de betere kaaswinkels, slaggers, marktkramers, bakkers en delicatesseszaken. Voor een volledig overzicht van de verkooppunten kan u de [website](#) raadplegen. Winkelpunten die graag Klaartjes Kaas willen verdelen, kunnen ook contact opnemen via de website.

Volg Klaartjes Kaas op:

Website: <http://www.klaartjeskaas.be/>

Facebook: <https://www.facebook.com/KlaartjesKaas/>

Instagram: <https://www.instagram.com/klaartjeskaas/>

Meer informatie, beeldmateriaal en interviews kunnen aangevraagd worden via:

Wavemakers PR

Astrid De Paep

0476/580274

Astrid@wavemakers.eu