

2016!

10

9

7

8



5

3

4

2

1

WINTER
'15-'16

HET
HINKEL
COOPERATIEVE
KAASMAKERIJ



SPEL

2016

een fris begin
met vele ideeën
en
grootse plannen

vol goede moed
en
vooral
véél zin!

TERUG UIT ZOMERSLAAP: HERBIE TIJM VAN HET HINKELSPEL

In de winter vervangen we onze Herbie Latino door Herbie met tijm. Deze kaas is een boerenkaas op basis van biologische rauwmelkse koemelk met héérlijke tijm erdoor.

Opgelet, er is slechts 1 partij van deze seizoenskaas gemaakt, dus op=op!

Nieuw in de winkel: DE DRIE MUSSEN

De Drie mussenkaas wordt geproduceerd door biokaasmakerij 't Dischhof uit Keiem. Dit roodflora kaasje wordt gemaakt van biologische rauwe koemelk afkomstig van koeien die grazen in en rond het gelijknamige Drie Mussengebied, een poldergebied waar er de voorbije jaren een landschaps- en natuurherstel plaatsvond. Dit ambachtelijke kaasje heeft een krachtige smaak dankzij de eetbare korst en combineert uitstekend met bier of rode wijn.



Nieuws van geitenkaasmakerij Karditsel: ONZE GEITEN NEMEN VERDIENDE RUST

Van nature lammeren geiten in het voorjaar. Na het lammeren stijgt hun dagelijkse melkplas om in de zomer een piek te bereiken. Daarna zakt die in het najaar om in de winter zo goed als op te houden. Geiten zijn vijf maanden drachtig en de laatste twee maanden van hun dracht staan ze droog om voldoende reserve op te bouwen voor de ontwikkeling van hun lammeren. In consumententaal betekent dit dat er in de winter minder geitenmelk is en dus ook minder kaas.

Aangezien Karditsel uitsluitend de geitenmelk van 't Goerenhof verwerkt en op natuurlijke wijze te werk gaat, moet u er rekening mee houden dat ze in de winterperiode niet volledig aan de vraag naar kaas kunnen voldoen. De droogzetting van het gros van hun geitenvolkje werd half december op gang gebracht. Ze zijn er in geslaagd om nog tot het einde van het jaar alle gevraagde hoeveelheden te produceren (met uitzondering van de Corneel), maar door de massale vraag naar geitenkaas in het najaar hebben ze geen reserve kunnen opbouwen voor de winter.

Vanaf nu tot begin februari 2016 zullen ze slechts over een derde van de normale hoeveelheid melk beschikken. Daarom zal Karditsel in die periode de focus leggen op de productie van Florence en Florence provençale. Zodra de geiten hebben gelammerd, is er weer volop melk in de kaasbak en zijn we weer met z'n allen gelukkig. We danken u alvast voor uw begrip.

Meer info? [Www.karditsel.be](http://www.karditsel.be)

NIEUWE TELG IN DE FAMILIE KARDITSEL: CORNEEL

Corneel is de laatste aanwinst in de Karditsel-familie. Deze roodflora kaas op basis van rauwe biologische geitenmelk is zuiver gestremd met de werkzame bestanddelen uit de kardoentplant, een distel verwant aan de artisjok. Hierdoor is Corneel een vegetariër pur sang, een herbivoor, Het ruige platte kaasje heeft een wilde en tegelijk verfijnde bittere smaak.



OPENINGSUREN

WINKEL GENT

F. Lousbergskaaï 33
9000 Gent
09/224.20.96

ma t.e.m. za
van 10u-13u
en van 14u-18u

WINKEL SLEIDINGE

Weststraat 134a
9940 Seidinge

09/377.58.68

vr & za
van 9u-12u
en van 13u-17u

**Gesloten op
zaterdag 19 maart 2016
(Het Hinkelspel
gaat op teamweekend)**

**maandag 28 maart 2016
(paasmaandag)**