

zo proeft Pasen



Colofon

Deze speciale editie is een
uitgave van Velder.

Broekveldselaan 9
2411 NL Bodegraven
Telefoon: 0172-630100
velder.com

Redactie:

Maud Benckhuijsen
(Communicatie &
Eventmanager)
Timme Helmes
(Assortment House manager)

Fotografie:

Ester Overmars Fotografie
estervermars.nl

Foodstyling:

Anoek Lorjé & Soraya de Waal
foodstyliste.nl

Concept en realisatie:

WIM Creative Agency
wearewim.nl

©Velder, 2025. Alle rechten
voorbehouden. Deze uitgave is met
de grootst mogelijke zorgvuldigheid
samengesteld. Desondanks kan de
verstreckte informatie onjuistheden
bevatten. Velder is niet aansprakelijk
voor enige schade van welke aard
ook, die ontstaat als gevolg van het
afgaan op informatie in deze uitgave.

Beste klant,

Pasen staat voor de deur – hét moment om te genieten van de
verfijnde smaken van kaas met familie en/of vrienden!
Ook dit jaar hebben we een uniek magazine voor je samengesteld,
vol inspiratie om de paasdagen extra bijzonder te maken.
Ontdek onze nieuwe kazen, verrassende smaakcombinaties en
praktische recepten. Via de QR-codes download je deze eenvoudig
en snel. Leuk om als tip aan jouw klant mee te geven!

Daarnaast gaat Velder ook dit jaar weer digitaal met
het Zo proeft Pasen inspiratieplatform! Vanaf week
9 t/m week 11 kun je hier terecht voor alles wat
je nodig hebt om een succesvol paasassortiment
samen te stellen.



Wat kun je verwachten?

- Smakelijke combinatie tips: Ontdek heerlijke ideeën om je
klanten mee te inspireren.
- Storytelling: Maakt het verhaal achter je producten aantrekkelijker.
- Exclusieve paasacties: Profiteer van exclusieve kortingen
(via coupons)

Daarnaast kun je alle beschikbare content eenvoudig inzetten in
jouw winkel of op je social kanalen, zodat je jouw klanten optimaal
kunt bereiken en voorbereiden op Pasen.

Ben je nog niet in bezit van een account? Neem contact op met je
contactpersoon bij Velder voor toegang.

Wij wensen je alvast een vrolijk Pasen en veel succes met de
voorbereidingen voor Pasen!

Joris

Joris Vogelpoel
Managing Director Velder



Tasting Happiness

Inhoud

4 Gezonde wafels?
Doe mij brie maar!

6 De Oorspronck van smaken

8 Eerst krullen, dan smullen

9 Echte tsiss uit Friesland

14 Kazig kleurenpalet

18 'Paast' perfect bij elkaar

20 3x Brabants trots

24 Bier & Wijn combi's

Combitip:

Burrata truffel in cocktailstyle met sla,
truffelolie en verse truffel. Extra lekker met
knapperige truffelchips erbij.



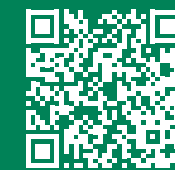
170832 • BURRATA AL TARTUFO 125 G

Italië | Koemelk | Een burrata van
onberispelijke kwaliteit, natuurlijk met een
hart van room, en extra op smaak gebracht
met stukjes truffel.



175447 • BURRATA DI BUFALA 125 G

Italië | Buffel-/koemelk | Door het gebruik
van buffelmelk heeft deze prachtige burrata
een licht zoet, verleidelijk karakter.



Scan voor
alle recepten

Combitip:

Genieten met de romige
Burrata di Bufala op een compote van zoet
rood fruit, basilicum en geroosterde hazelnoot.



Gezonde wafels? doe mij brie maar!



191141 • BRIE DE FAVIERES 1.5 KG

Frankrijk | Koemelk (RM) | Artisanale boerenbrie die wat doet denken aan Coulommiers, iets korrelig in het midden en zacht bij de korst.



Scan voor
alle recepten



190166 • LE FERMIER TRUFFÉ 3 KG

Frankrijk | Koemelk (RM) | Weer zo'n pareltje van de familie Rothschild: een artisanale brie met een robuust karakter, gevuld met truffels uit Périgord.

Zoet & hartig:

Wafels en gezond? Jazeker! Deze keto wafels van ei en kaas zijn perfect voor een snelle en makkelijke brunch of lekker als hartige snack.

Croissantje van eigen deeg



Tijd geeft De Rotterdamsche Oude zijn intense smaak. Een momentje om te delen of stiekem alleen van te genieten.



115219 • DE ROTTERDAMSCH OUDE 36 WEKEN 48+ 12 KG

Noord-Holland | Koemelk | De populairste variant van De Rotterdamsche Oude: een oude kaas die niet aan romigheid heeft ingeboet.

De Oorspronck van smaken

Eén bronck smaak



**132139 • NH OORSPRONCK
BELEGEN 48+ 12 KG**

Noord-Holland | Koemelk | Noord-Holland is
van oudsher de thuishaven van de allerbeste
Goudse kazen. Deze belegen variant is
buitengewoon breed toepasbaar.



Terschelling, eiland vol smaak

Combitip:

Benedict met een heerlijke twist:
dikke plakken Skylger mild,
ham, een fluwelig
gepocheerd ei en
een kruidensaus op
knapperige toast.
Enjoy!



172674 • SKYLGER MILD 50+ 12 KG

Friesland | Koemelk | Skylger (de Friese naam voor Terschelling)
wordt gemaakt op het eiland met oog voor de natuur.
Van niet afgeroomde melk en daardoor intens zacht!



Scan voor
alle recepten



Eerst krullen, dan smullen

**182481 • BOERENFAMILIE VERHOEF
BELEGEN 16 KG**

Zuid-Holland | Koemelk (RM) | Belegen boerenkaas
van de familie Verhoef uit Nieuwerbrug aan den Rijn.
Dit is Goudse kaas in zijn meest oorspronkelijke vorm!



Hollandse boerderijkaas met Mexicaanse pit

192251 • BOERDERIJKAAS JALAPEÑO 12 KG

Zuid-Holland | Koemelk | Gemaakt op de boerderij met
gethermiseerde melk. De toevoeging van de vlezige peper
zorgt voor een rijk en pikant karakter.

Echte tsiis uit Fryslân

186568 • FRIESE OOISTER MILD

Nederland | Schapenmelk | Nederlandse
schapenkaas van sublieme kwaliteit.
Vol en romig van smaak met tonen
van noten. Heerlijk op een tosti,
broodje of uit het vuistje.



Snack flatje



**178815 • LUTJEWINKEL1916
VERFIJND & ROMIG 48+ 16 KG**

Noord-Holland | Koemelk
Voor het 100-jarig bestaan van de
kaasmakerij in Lutjewinkel is deze lijn
van 16 kg modellen ontwikkeld.

Van zoet tot hartig,
vega of ei; met deze
gestapelde mini
flatbread sandwiches
maak je iedereen blij!

Lekker luchtig

**178553 • LUTJEWINKEL1916
LEKKER & LICHT 35+ 16 KG**
Noord-Holland | Koemelk | De minder
vette variant van Lutjewinkel1916 is
award winning (WCA) en eigenlijk niet
te onderscheiden van een volvette kaas.
Heerlijk zacht en vol van smaak!



De rokerige tonen van
deze smoked lime mocktail
verrijken de lichte smaak van
de Lutjewinkel1916
kaas.



Dippen in Dubai stijl



**178816 • LUTJEWINKEL1916
RIJK & ROMIG 48+ 16 KG**

Noord-Holland | Koemelk
Lutjewinkel1916 speelt een beetje
met de leeftijden om tot de beste
kazen te komen. Deze variant
zit tussen belegen en extra
belegen in en heeft Goud
gewonnen tijdens de WCA.



Ingrediënten Dubai dip:

- Pistache crème
- Gehakte pistachenoten
- Gesmolten chocolade
- Krokant gebakken kadaifi

Buitengewoon

192046 • ROUELLE LE PIC 155 G

Frankrijk | Geitenmelk (RM) | Kleine 'donut' van rauwmelkse geitenkaas. De eetbare witte korst zorgt van een aangename zweem van paddenstoelen en het zuivel is aangenaam pikant. Een dessertkaas van uitmuntende kwaliteit!

Combineer deze dessertkaas eens met een glas Sauvignon Blanc.

Oneindig lekker. Oneindig lekker.

buitenlands

Pedro Ximénez en kumquats is een gouden combi voor je Paasplankje.

191311 • RABEL PEDRO XIMÉNEZ 3 KG

Spanje | Schapenmelk | Hoogwaardige schapenkaas die geïnfuseerd is met Pedro Ximénez sherry. Een ware smaaksensatie!

175458 • MERINGUE À LA LAVENDE 135 G

Frankrijk | Geitenmelk (RM)

Compacte rauwmelkse geitenkaas gearomatiseerd met gedroogde lavendel.

Combitip: Aangenaam met pecannoten. Perfect in balans en prikkelt de zintuigen.

Kazig kleurenpalet



1 106007 • KERNHEM 2.9 KG

Gelderland | Koemelk | De eerste Nederlandse kaas naar Frans voorbeeld: een smaakvolle kaas met een gewassen korst. Een dessertkaas bij uitstek!

2 184728 • SIMMENTAL BUURE CHÄS 3-6 MAANDEN 6.2 KG

Zwitserland | Koemelk | De kazen van Simmental hebben een oorspronkelijk en typerend Zwitsers karakter: romig in de mond en licht kruidig van smaak.

3 138095 • KALTBACH CREAMY & TASTY 4 KG

Zwitserland | Koemelk | In de natuurlijke grotten van Kaltbach rijpen de Zwitserse kaasmeesters alleen de allerbeste kazen, zoals deze Creamy & Tasty.

4 1117921 • TALEGGIO DOP 2.2 KG

Italië | Koemelk | Taleggio kan er wat spannend uitzien, maar heeft een verrassend toegankelijke smaak die rijk is aan nuances van room en paddenstoelen.

Honingzoet kaasje



192000 • OLIVADE MIEL 80 G

Frankrijk | Geitenmelk | Frisse, zachte geitenkaas met honing en een vleugje kurkuma. Perfect in balans en met een toegankelijk karakter.

Spread the love truffel



191999 • TOMME D'ADRIENNE A LA TRUFFE 900 G

Frankrijk | Geitenmelk | In as gerijpte geitenkaas, gearomatiseerd met een laagje zwarte truffel. De smaak van de eetbare witte korst zorgt voor een rijkdom aan nuances van paddenstoelen.



Rosé & kaas

**192047 • TOMME DE CHÈVRE
GRISE AU BLEU 5 KG**
Nederland & Frankrijk | Geitenmelk | Eigenlijk een Nederlandse geitenkaas met blauwader, die in Frankrijk van de korst ontdaan is en ingewreven met karamel. Na extra rijping ontstaat deze complexe kaas.



192049 • COMTESSE DE VICHY 180 G
Frankrijk | Koemelk | Aangename dessertkaas uit de Auvergne, gerijpt in sparrenhout. Een verleidelijke, pikante specialiteit!



**116428 • OSSAU-IRATY AOP
GRAND CRU 4.5 KG**
Frankrijk | Schapenmelk | Klassieke schapenkaas uit de Franse Pyreneeën. Romig, lichtpikant en rijk aan nootachtige nuances. Heerlijk bij een soepele wijn uit de Bourgogne!



'Paast' perfect bij elkaar

Combitip: Beleg een sneetje desembrood met Saantje Jong, zoete honingkip, frisse wortelsalade en een mosterdsausje met pit.



170785 • SAANTJE JONG BELEGEN 50+ 10 KG
Noord-Brabant | Geitenmelk | Geitenkaas gemaakt op Goudse wijze, met melk van het Zwitserse ras Saanen. Ongeveer zes weken gerijpt en puur, zuiver en mild van smaak.

170784 • SAANTJE JONG 50+ 10 KG
Noord-Brabant | Geitenmelk | Jonge Nederlandse geitenkaas heeft een romig en mild karakter. Heerlijk op de boterham en voor oneindig veel andere toepassingen.

Kruidige parmezaan knappertjes

Heerlijke krokante koekjes, ideaal als extra snack voor Pasen.

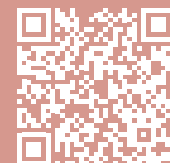
123787 • PARMIGIANO REGGIANO DOP 4 KG
Italië | Koemelk (RM) | De gerenommeerde Parmezaanse kaas van sublieme kwaliteit. Diep en intens kruidig van smaak.



Scan voor alle recepten



3X Brabants trots



Scan voor alle recepten



191975 • BRABANTS DUINGOED JONG & SMEUIG 50+ 8 KG

Noord-Brabant | Koemelk | Een jong belegen kaas, vol en krachtig van smaak, ambachtelijk gemaakt met de beste weidemelk van boeren rondom de Loonse en Drunense duinen en 8 tot 10 weken gerijpt.



191976 • BRABANTS DUINGOED FERM & RIJP 50+ 8 KG

Noord-Brabant | Koemelk | Deze belegen kaas, vol en krachtig van smaak, is gemaakt van 'loei-verse' weidemelk van de Duinboeren en maar liefst vijf maanden gerijpt op houten planken.



191977 • BRABANTS DUINGOED DUINKRUIDEN 50+ 8 KG

Noord-Brabant | Koemelk | Brabantse Duinkruiden kaas is op smaak gebracht met kruiden die in het gebied rond de Loonse en Drunense Duinen voorkomen. De kruidige, iets pittige smaak van venkel en klaver is in harmonie met de wilde knoflooksmaak en de unieke smaak van daslook.

192346 NOORD-HOLLANDSE LENTEKAAS 48+ 10 KG

Noord-Holland | Koemelk

Het seizoen terugproeven in een kaas? Dat kan met deze Noord-Hollandse kruidenkaas met onder meer honing, bieslook en roze bessen.



192347 NOORD-HOLLANDSE ZOMERKAAS 48+ 10 KG

Noord-Holland | Koemelk

Smeuïge kaas, op smaak gebracht met diverse smaakmakers uit Zuidelijk Europa, zoals bonenkruid, oregano en basilicum. Je proeft bijna de zon!



Proef het seizoen

Top of class



188806 • PECORINO GRAN RISERVA DEL PASSATORE 5 KG

Italië | Schapenmelk | Extra lang gerijpte Pecorino, die zich bij uitstek leent om te gebruiken als dessertkaas. Rijk aan nootachtige nuances en tegelijk pikant en verfijnd.

De oudste en edelste Pecorino dankt zijn smaak aan de behandeling van de korst met plantaardige olie en lange rijping op hout.

1 187280 • FROMAGE DE CLARINES 200 G

Frankrijk | Koemelk | Verfijnde, romige kaas uit het Oosten van Frankrijk. Heerlijk in combinatie met donker brood, en ook geschikt om te gebruiken als fondue uit de oven.

3 125127 • MOELLEUX DU REVAR 1.8 KG

Frankrijk | Koemelk (RM)
Een Franse kaas met Zwitsers bloed, die enigszins doet denken aan (Vacherin) Mont d'Or. De rijping in sparrenhout zorgt voor een complex palet aan smaken.

2 170838 • VIGNERON MARC DE MUSCAT 125 G

Frankrijk | Koemelk | Een kleine, op Munster lijkende, dessertkaas die tijdens de rijping is ingewreven met pikant fruitige Marc de Muscat. Een waar pronkstuk op de kaasplank!

Plankje vol verwennerij



4 175466 • FIOR D'ARANCIO

Italië | Koemelk | Lichtpikante blauwaderkaas geaffineerd in een fruitige, lichtzoete witte wijn die rijk is aan citrusachtige tonen. Een sublieme combinatie van smaken!



188750 • CHIMAY
À LA BIÈRE 2 KG

België | Koemelk | Bij het maken van deze trappisten kaas voegt men Chimay à la Bleue toe aan de wrongel, voor een rijk en hoppig karakter.

Ontdek hier
het hele
verhaal



Bier



Wijn combi's

191998 • MONT'NOIX 1 KG

Frankrijk | Koemelk | Een vrij typische, romige kaas uit het Oosten van Frankrijk. Uniek is de intense smaak van walnoten!



onder uandoogts

192050 • ROCBLEU 550 G

Frankrijk | Koemelk | Gemaakt met 'lait de montagne' uit de Franse Auvergne. Vol en rijk van smaak, met een lichtpikante blauwader. Een prachtig streekproduct uit het kaashart van Frankrijk.

Combitip:
Klassiek met Chardonnay,
avontuurlijk met een gerstewijn.



Blaauw van buiten romig van binnen

Combitip: Deze Italiaanse specialiteit wordt extra lekker met mousserende prosecco en rode appel.

192033 • BUFALA DI LUCREZIA 1.2 KG
Italië | Buffelmelk | Zachte kaas van buffelmelk, omhuld in gemalen kaasjeskruid. Een verfijnde specialiteit naar élitaire Italiaanse traditie. Uit Cesena, nabij San Marino.



Delicaat duo

Combitip:
Red Fox met
Engelse
Pale Ale

192145 • RED FOX 1.5 KG

Verenigd Koninkrijk | Koemelk | Een Red Leicester gekleurd met Orleaan. Maar liefst 18 maanden gerijpt en daardoor heeft de kaas een unieke, rijke smaak met aardse tonen en nuances van kruiden en room.



Tasting Happiness



bestellen.velder.com • info@velder.com • Tel. (0172) 630 100