

Natuurlijk Gennep



Hollandse kaas van magere koemelk met alleen plantaardige vetten

Kaas KEES is geliefd

GENNEP – Kaas KEES is de oplossing voor kaasliefhebbers die op de gezondheid willen letten. In Gennep is KEES al bij Het Kaashuis te vinden. “KEES valt goed in de smaak”, aldus kaasspecialist Johan Raateland.

KEES is een Hollandse kaas met een volvette smaak, maar dan passend in een cholesterolverlagend voedingspatroon. KEES is van magere koemelk gemaakt en 100 procent plantaardige vetten. De dierlijke, veelal verzadigde vetten, worden in het begin van het bereidingsproces direct uit de koemelk verwijderd. Met 60 procent minder verzadigd vet past de kaas goed in

een gezond dieet. Daarnaast bevat de kaas 30 procent minder zout. Simpelweg omdat KEES minder lang in het pekkelbad heeft gelegen.

Gezonder

“Met magere kazen lever je meestal volheid van smaak in”, aldus Raateland, “met KEES is dat niet zo. De smaak staat als een huis. Alleen is KEES gezonder.” Het Kaashuis verkoopt een gerijpte en een extra gerijpte variant. Voor op de boterham of in een gerecht. Raateland: “Bovendien is KEES ook lekker voor de portemonnee: de kaas zit in hetzelfde prijssegment als onze magere kaas.”

Exclusief

Slechts bij enkele kaaswinkels is KEES

te vinden. “In de regio Noord-Limburg alleen bij ons kaashuis”, zegt Raateland. Het Kaashuis in Gennep is een specialist in Hollandse, buitenlandse, magere en boeren kazen. Ook verschillende kaasjes voor bij de borrel, mosterds, diverse noten, tapenades, wijnen en olijven zijn in Het Kaashuis te proeven en te koop. Johan en zijn vrouw Emilie hebben al veertig jaar ervaring in de kaashandel en geven klanten graag deskundig advies. “Kaas, kaas en alles wat erbij hoort is bij ons te vinden”, zegt Raateland. “Kom gerust een kijkje nemen.” Het Kaashuis, Zandstraat 87 in Gennep. Meer informatie via www.kaashuis.com of (0485) 51 89 32.



KEES. Emilie en Johan Raateland voor hun Kaashuis in hartje Gennep (Archief-foto: Ingrid Driessen)