



Lekker én gezond, natuurlijk anders!

Nieuwsbrief nummer 1 juni 2011

www.keeskaas.nl



Fotograaf: Chris van Houts

Johannes van Dam in het Parool: Deze KEES smáákt alleen vet!

Beter kan KEES het niet treffen! Culinaire journalist Johannes van Dam proefde KEES en schreef erover in het [Parool](#). Als groot kaasliehebber en voedingsdeskundige vindt hij het mooi dat de moderne voedseltechnologie het mogelijk maakt om een kaas met plantaardige vetten te maken.

En... dé hamvraag: 'Is KEES te eten?' beantwoordde hij met een volmondig ja! Overigens hebben we wel een belangrijke rectificatie: Van Dam schreef dat KEES 1,3% transvet bevat, maar dat moet 0% zijn. In KEES zit wel 1,3% zout.

KEES verovert Nederland

En daarbij houdt de aandacht in de media niet op: binnenkort verschijnt in het vaktijdschrift Voeding Nu het artikel 'KEES verovert Nederland'. Hoofdredacteur Hans Kraak bezocht het kaaspakhuis in Kerkdriel waar KEES ligt te rijpen. Het artikel van zijn hand vindt u in de volgende nieuwsbrief.



De franchiseketen [Kaas en Zo](#) heeft sinds kort KEES in zijn assortiment opgenomen. Kaas en Zo heeft ruim 20 delicatessenwinkels in de Randstad en Noord-Holland. Diëtisten zijn van de komst van KEES op de hoogte gesteld. We wensen Kaas en Zo natuurlijk een goede KEESverkoop toe.



Boterhamvis wint Bachelors Award 2011 van het Voedingscentrum

Op uitnodiging van het Voedingscentrum sprak Keesmaker Marc van Wanroij op 27 mei tijdens de uitreiking van de Bachelors Award 2011. Onderwerp: 'Hoe brengt Keesmakers de gezonde innovatie KEES op de markt?'

De Award werd uitgereikt aan studenten van de Hogeschool van Amsterdam die een gezond hartig alternatief voor op de boterham bedachten: [Boterhamvis](#). Het lijkt op boterhamworst, maar wordt gemaakt van witvis en geroosterde paprika. Nu maar hopen dat we over een tijdje naast een broodje KEES ook een broodje Boterhamvis kunnen eten.

Recept van de maand



KEESwrap

Ook toe aan vakantie? Met dit eenvoudige recept komt het vakantiegevoel al een beetje dichterbij.

Benodigdheden voor vier personen:

- plakjes KEES
- 6 tortilla wraps
- 12 plakjes serranoham
- rucola sla
- 2 eetlepels light mayonaise
- 2 theelepels mierikswortel
- pijnboompitten

Bereidingstijd 10 min.

Meng de mayonaise met de mierikswortel en smeer deze dun over de tortilla wraps. Leg vervolgens de Serranoham, de rucola en de KEES in het midden. Besprenkel met de pijnboompitjes. Vervolgens rol je de wraps, en klaar is KEES!

Voedingswaarden per wrap

Energie: 556 Kcal
Eiwit: 41 gr.
Koolhydraten 33 gr.
Vet totaal: 25 gr.
Waarvan verzadigd: 5.6 gr.
Natrium: 241 mg (0.6 gr.)

Smaakt dat naar meer? Kijk dan bij onze [recepten](#).



Lekker én gezond, natuurlijk anders!

Nieuwsbrief nummer 1 juni 2011

www.keeskaas.nl

Van Pap tot Pizza

KEES was aanwezig op het congres Van Pap tot Pizza van Voeding Nederland op 7 juni in Nieuwegein. Het centrale thema van de dag: de invloed van voeding op de lichamelijke, cognitieve en emotionele ontwikkeling in de eerste 20 jaren van een mensenleven. Dick Swaab – schrijver van 'Wij zijn ons brein' - wees ons erop dat die invloed al start in de baarmoeder.

Alle presentaties, bijvoorbeeld over smaakontwikkeling, overgewicht en allergenen kunt u [hier](#) vinden.

Halverwege de dag viel overigens de stroom uit en werden de workshops door de waxinelichtjes wel heel sfeerful, net zoals de stand van KEES waar bezoekers de KEES Challenge konden doen en een blinde test van drie verschillende kazen, waaronder natuurlijk KEES.



Heeft u vragen of opmerkingen naar aanleiding van deze nieuwsbrief? Of wenst u deze niet meer te ontvangen? Laat het ons weten via info@keeskaas.nl. Volg ons ook op [Twitter](#) en [Facebook](#)!