



Wein und Beemster: Die perfekte Verbindung

Wein und auch Bier sind ideale Partner für Käse. Mit dieser Übersicht finden Sie die passende Kombination zu Beemster.



X-O

Portwein
Roter Bordeaux
Syrah



Old

Syrah
Barolo
Zinfandel



Vlaskaas

Bier (z.B. Gaffel Kölsch)
Riesling Spätlese
Chardonnay
Weißer Portwein
Carbernet Sauvignon



Very Old

Banyuls
Carbernet Sauvignon
Roter Burgunder



Pikant

trockener Riesling
Beaujolais
Bier (z.B. Gaffel Kölsch)



Bester Beemster • www.beemster.de



Bei Raumtemperatur genießen

Den reichen, vollen Beemster-Geschmack genießen Sie optimal bei Raumtemperatur, also nicht direkt aus dem Kühlschrank. Aufbewahrt wird der Käse am besten bei maximal 7°C.



Auf Brot – immer ein Genuss

Belegen Sie frisches, gebuttertes Brot mit vielen hauchdünnen Beemster-Scheiben (junge Sorten) und bestreuen es anschließend mit frischen Kräutern wie Kresse oder Schnittlauch.



Mit Obst – einfach himmlisch

Garnieren Sie die genannten Beemster-Sorten auf einer Käseplatte zusammen mit Walnüssen, Weintrauben, Erdbeeren, Feigen oder Datteln – Ihre Gäste werden begeistert sein!



Würzige Snacks mit Oliven oder Nüssen

Was halten Sie von einem leckeren Käsesnack mit Oliven, Salzgebäck, Pecan-Nüssen, Macadamia-Nüssen oder Erdnüssen?



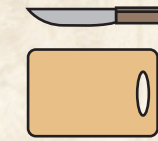
Pasta, Pizza, Salat oder Gratin

Reiben Sie Beemster über Salat oder Pasta. Oder streuen Sie ihn über ihren Lieblingsauflauf. Verteilen Sie dünn gehobelte Käsestreifen über ein delikates Carpaccio oder einen üppigen gemischten Salat. Beemster schmilzt auch prima auf gegrillten Sandwiches.

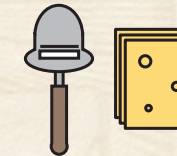


Die Kunst des Schneidens

Beemster lässt sich am besten schneiden, wenn Sie ihn eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. So bleibt seine Geschmeidigkeit erhalten. Entfernen Sie zuvor die Rinde ungefähr einen halben Zentimeter dick. Aufbewahrung am besten in Alufolie.



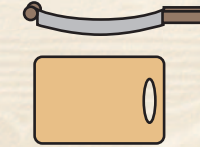
Schneiden Sie kleine Würfel für Käseplatten oder Salate.



Mit dem Käsehobel können Sie bequem feine Scheiben für Ihr Käsebrötchen schneiden.



Reiben Sie den Käse in kleine Späne – ideal für Pizza oder Pasta.



An der Käsetheke werden ganze Beemster-Käse mit einem speziellen Käsedraht zerteilt. Den Anschnitt muss man eventuell mit einem Käsemesser machen.

Königliche Qualität für Kenner



Königlicher Hoflieferant



Bester Beemster • www.beemster.de

www.beemster.de

www.beemster.de



Beemster Premium-Käse

Lernen Sie Hollands genussreichste und vielseitigste Käsespezialität kennen: Beemster – meisterliche Käsetradition, die wir schon seit Generationen pflegen.

Königliche Auszeichnung

Die lange Tradition als Hollands berühmteste Käserei hat selbst das niederländische Königshaus mit höchsten Ehren geadelt: Beemster darf als erster Käse der Niederlande das Prädikat „Königlicher Hoflieferant“ führen. Königlicher Genuss garantiert.



Aus der Käseecke Hollands

Beemster-Käse kommt aus dem Beemster-Polder in Nord-Holland. Dieser einzigartige Landstrich liegt 4 Meter unter dem Meeresspiegel und wurde von der Unesco zum Weltkulturerbe erklärt. Die Bauern hier setzen ihr ganzes Engagement in die Erhaltung und den Schutz dieses Naturguts.

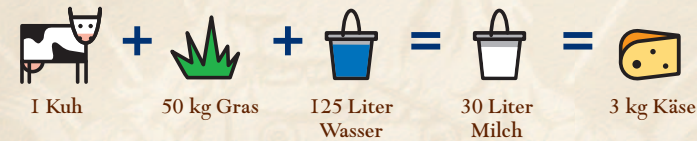
Sorgfalt in Milch

Die große Sorgfalt, die in jedem Stück Beemster-Käse steckt, fängt bei der Milch an. Deshalb fördern wir den Weidegang unserer Milchkühe – so dass sie auf naturbelassenen Weiden unter freiem Himmel grasen. Dank der mineralreichen ehemaligen Meeresböden geben sie die leckerste und beste Milch aus ganz Holland. Aus ihr entsteht nach alter Tradition und handwerklicher Meisterschaft seit über 100 Jahren der unglaublich cremige Beemster-Käse.



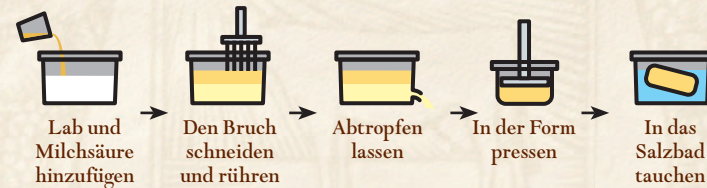
Beemster bedeutet: Nachhaltige Milcherzeugung mit Rücksicht auf Mensch, Tier und Umwelt. Kein Wunder, dass Beemster auch exklusiver Milchlieferant für Ben & Jerry's Eis in Europa ist.

Von der Kuh zum Käse



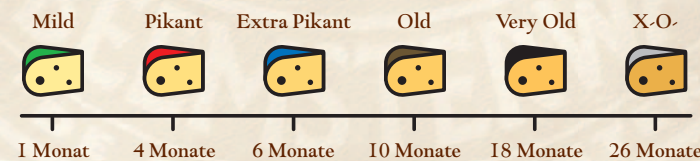
Geheimrezept seit 1901

Tradition ist Trumpf: Beemster wird seit 1901 noch immer nach dem Originalrezept unserer Käsemeister hergestellt, die ihr Käsewissen wie einen Schatz hüten und von Generation zu Generation weiter vererben.



Gereift von 1 bis 26 Monate

Zeit ist die wichtigste Zutat für Beemster. Sie garantiert die perfekte Geschmeidigkeit und den vollen Geschmack. Jeder Käselab wird mit größtmöglicher Sorgfalt behandelt, während er im traditionellen Käselager reift.



Beemster X-O-



- ◆ Reifezeit von mindestens 26 Monaten
- ◆ Pures, süßlich-herbes Aroma
- ◆ Lang anhaltender Geschmack
- ◆ Typische Karamellfarbe
- ◆ Feine weiße Reifekristalle



Beemster Very Old



- ◆ Reifezeit von mindestens 18 Monaten
- ◆ Voller Geschmack mit köstlich-salzigem Aroma
- ◆ Dunkel-goldgelbe Farbe
- ◆ Feine weiße Reifekristalle



Beemster Old



- ◆ Reifezeit von mindestens 10 Monaten
- ◆ Reich, intensiv, würzig, ausgewogen
- ◆ Goldgelbe Farbe
- ◆ Feine weiße Reifekristalle



Beemster Pikant



- ◆ Reifezeit von mindestens 4 Monaten
- ◆ Aromatisch, vollmundig, rund
- ◆ Geschmeidig und schnittfest
- ◆ Sattgelbe Farbe



Beemster Vlaskaas



- ◆ Reicher, unvergleichlicher, leicht süßer Geschmack
- ◆ Zarte Noten von Honig, Weißwein und Holz



Beemster MiniFett Pikant



- ◆ Enthält nur 13% Fett absolut
- ◆ Voller, aromatischer Geschmack

