



Traditionally Made

Alphenaar is het merk van:
Alphenaar is a brand of:

Verse en zachte (geiten)kaas specialiteiten
Fresh and soft (goats) cheese specialties

DEJONG CHEESE





Alphen is een klein dorpje in Brabant, dicht bij de Belgische grens.

Als bourgondische Brabanders houden we natuurlijk niet alleen van onze prachtige bossen, uitgestrekte landerijen en grootse uitzichten, maar ook van lekker lang tafelen. Binnen deze traditie past Alphenaar kaas als geen ander:
"Geniet van het leven!"

Alphenaar uit Alphen

Al sinds 1995 maken de kaasmeesters van DeJong Cheese de lekkerste Alphenaar kazen van verschillende soorten melk.

Onze Alphenaar kazen bereiden we volgens traditionele recepturen waardoor we de beste kwaliteit kunnen garanderen.

Het begint met de selectie van de hoogste kwaliteit melk, die we bij de boerderijen in de omgeving ophalen. De melk wordt in onze kaasmakerij aangezuurd, gestremd en vervolgens op traditionele wijze gesneden, geroerd en verder verwerkt tot bijzondere kazen.

We bieden een zeer divers gamma aan Alphenaar kazen, maar ook private label producten ligt in onze mogelijkheden. Onze kracht ligt bij het op de markt brengen van unieke en innovatieve producten, verpakkingen en smaakvarianten. Zo verbinden we onze kennis en ambachtelijke kaasproducten met de behoefte van morgen.

Alphen is a Dutch village in the south of Holland, close to the Belgium border.

As Burgundian people from Brabant, we naturally not only love our beautiful forests, extensive farmlands and grand views, but also enjoy a nice long dinner. Alphenaar cheese fits like no other within this tradition:
"Enjoy life!"



Alphenaar of Alphen

Established 1995, we have been producing the tastiest Alphenaar cheeses from various types of milk with our master cheese markers at DeJong Cheese. We prepare Alphenaar cheeses according to traditional recipes, which guarantee's perfection.

It starts with the selection of the highest quality milk, which we collect from the farms in the area. In our cheese factory, the milk is acidified, curdled and then cut, stirred and further processed into special cheeses in the traditional way.

We offer a wide range of flavours, weights and forms of Alphenaar Cheeses and also as private label. The cheese concepts for industrial processing are geared towards efficient use and a delicious taste.

Thanks to our flexibility and close cooperation with various parties, we can respond quickly to the wishes of the customer and the market. This ensures that our products, in addition to a unique flavour additive, are tailor-made and easy to process within the desired industry.



Goats Brie & MiniBrie

Trots presenteren we onze specialiteit:

Het drieluik van Brie

Uniek in smaak en uitstraling waarin ambacht en kunst samenkomen.

Drie bijzonder lekkere smaken, ambachtelijk bereid volgens traditioneel recept.

We proudly present our specialty:

The Trilogy of Brie

A unique flavour and appearance, a beautiful combination of tradition and art. Three delicious flavours crafted and prepared according to traditional recipe.





Goats Brie & MiniBrie

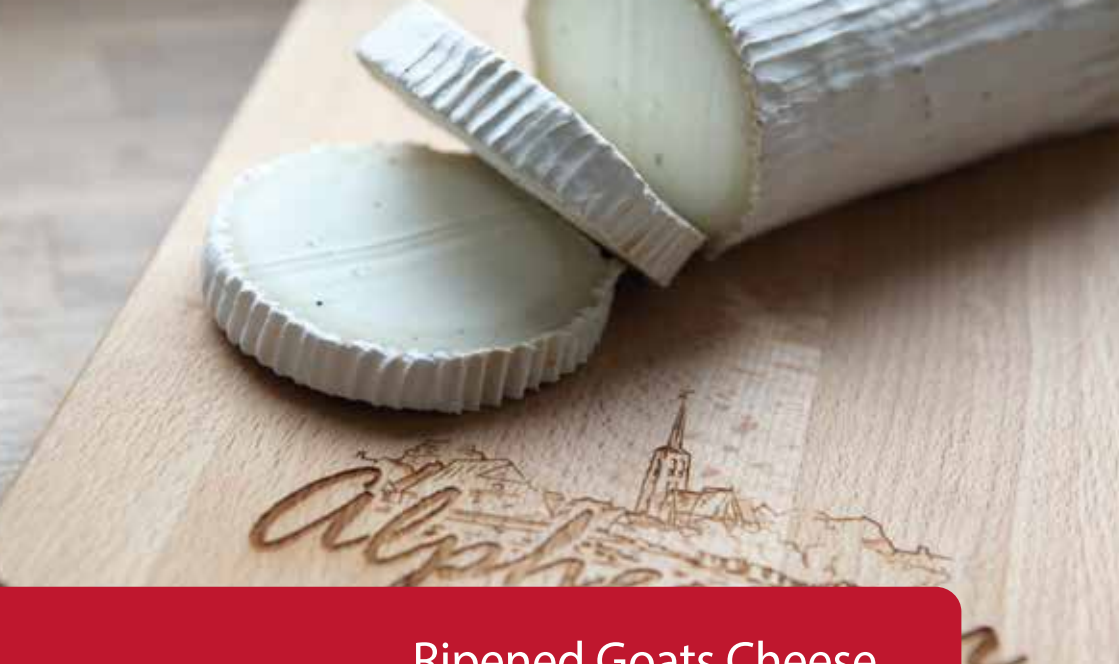
De heerlijk zachte Alphenaeer Geitenbrie en MiniBrie wordt bereid volgens traditioneel recept. De smaak varieert van zacht romig en stevig (jong) tot pikant en smeug (na volledige rijping).

Gewicht 150g, 1.3 kg
Smaken Naturel, Fenegriek
 Bospaddenstoelen
Gebruik Broodje, Tapas, Borrelplank,
 Toast, Pita, Tosti, Ovengerecht
 Ovenkaasje (in

The wonderfully soft Alphenaeer Goats Brie and MiniBrie are prepared according to a traditional recipe. The taste varies from soft creamy and firm (young) to spicy and creamy (after full ripening).

Pack 150g, 1.3 kg
Flavours Natural, Fenugreek,
 Forest Mushrooms
Use Sandwich, Tapas, Snacks,
 Toast, Pita, Tosti, Oven dish
 Oven cheese (in fireproof dish)





Ripened Goats Cheese

Alphenaeer gerijpte geitenkaas rollen zijn zacht en fris van smaak en heerlijk romig. De smaak varieert van zacht romig en stevig (jong) tot pikant en smeùig (na volledige rijping).

Gewicht 1 kg, 2.6 kg
Smaken Naturel
Gebruik Salade, Broodje, Tapas, Borrelplank, Toast, Ovensgerecht

Alphenaeer ripened goats cheese rolls have a fresh and soft, delicious creamy taste. The taste varies from soft creamy and firm (young) to spicy and creamy (after full ripening).

Pack 1 kg, 2.6 kg
Flavours Natural
Use Salad, Sandwich, Tapas, Snacks, Toast, Oven dish





Fresh Goats Cheese

Alphenaeer verse geitenkaas rollen zijn zacht en fris van smaak en heerlijk romig. De pure smaak van deze geitenkaas combineert in oneindig veel smaakvarianties en gerechten.

Gewicht 1 kg, 2.6 kg
Smaken *Naturel, Honing, Cranberry & Kaneel, Truffel*
Gebruik *Salade, Broodje, Dessert en gebak, Tapas, Borrelplank, Toast, Ovengerecht*

Alphenaeer fresh goats cheese rolls have a fresh and soft, delicious creamy taste. The pure taste of this goat cheese combines in endless flavor variations and dishes.

Pack 1 kg, 2.6 kg
Flavours *Natural, Honey, Cranberry & Cinnamon, Truffle*
Use *Salad, Sandwich, Dessert and pastry, Tapas, Snacks, Toast. Oven dish*





Fresh Goats Cheese (retail)

Alphenaar verse geitenkaas rollen zijn zacht en fris van smaak en heerlijk romig. De pure smaak van deze geitenkaas combineert in oneindig veel smaakvarianties en gerechten.

Alphenaar fresh goats cheese rolls have a fresh and soft, delicious creamy taste. The pure taste of this goat cheese combines in endless flavor variations and dishes.

Gewicht 120g (plak), 125g, 2x 100g,
Smaken Naturel, Honing,
 Cranberry & Kaneel,
 Truffel

Pack 120g (slice), 125g, 2x 100g
Flavours Natural, Honey,
 Cranberry & Cinnamon,
 Truffle

Gebruik Salade, Broodje, Dessert en
 gebak, Tapas, Borrelplank,
 Toast, Ovengerecht

Use Salad, Sandwich, Dessert and
 pastry, Tapas, Snacks,
 Toast, Oven dish





Goats Cheese Pucks

De verse geitenkaas schijfjes zijn ideaal en gemakkelijk te verwerken in salades, op broodjes, pizza's en als tapas. Een combinatie van een heerlijk product met een gemakkelijke verwerkbaarheid!

The fresh goat cheese slices are ideal and easy to use in salads, on sandwiches, pizzas and as tapas. A combination of a delicious product with easy workability!

Gewicht 42 x 7g, 18 x 7g, 108 x 7g,
48 x 23g, 20 x 20g

Smaken Naturel, Honing

Gebruik Salade, Broodje, Tapas,
Borrelplank, Toast, Pizza

Pack 42 x 7g, 18 x 7g, 108 x 7g,
48 x 23g, 20 x 20g

Flavours Natural, Honey

Use Salad, Sandwich, Tapas,
Snack, Pizza, Toast





Goats Cheese Crumbles

De verse (geiten)kaas Crumbles zijn eenvoudig te gebruiken in diverse gerechten en geven een prachtige presentatie. De Crumbles zijn een leuke en lekkere toevoeging aan salades, pasta's, pizza's en verschillende andere gerechten.

The fresh (goats) cheese Crumbles are easy to use in various dishes and give a beautiful presentation. The Crumbles are a fun and tasty addition to salads, pastas, pizzas and all kinds of other dishes.

Gewicht 100g (stazak), 500g (emmer), 5 kg (zak)

Smaken Geitenmelk: Naturel, Honing
Koemelk: Rode ui & Knoflook

Gebruik Salade, Pasta, Tapas, Pizza, Soep, Saus, Kaasfondue, Desserts en gebak, Ovensgerecht

Pack 100g (retail), 500g (food-service), 5 kg (industrial)

Flavours Goats milk: Natural, Honey
Cows milk: Red onion & Garlic

Use Salad, Pasta, Tapas, Pizza, Soup, Sauce, Cheese fondue, Dessert and pastry, Oven dish





Goats Cheese Pearls (in sunflower oil)

De verse geitenkaas pearls in olie zijn ideaal en gemakkelijk te verwerken in salades, in tapas, hapjes of op een borrelplank. Een combinatie van verse geitenkaas en kruidige, knoflook, zonnebloemolie maakt dit tot een echte lekkernij.

Gewicht 1 kg
Smaken Knoflook
Gebruik Salade, Tapas,
Borrelplank, Toast

The fresh goat cheese pearls in oil are ideal and easy to use in salads, as tapas or as a snack.

A combination of fresh goats cheese in garlic infused sunflower oil is a truly delicious cheese.

Pack 1 kg
Flavours Garlic
Use Salad, Tapas,
Snack, Toast





Spreadable Goats Cheese

De verse smeerbare geitenkaas heeft een heerlijke, pure en frisse geitenkaassmaak. Deze variant is smeuïger dan de gangbare verse geitenkaas en daardoor makkelijk smeerbaar. Daarnaast bevat de verse kaas slechts 16% vet, zonder dat het zijn heerlijke smaak verliest.

Gewicht 150g, 800g, 10 kg
Smaken Naturel
Gebruik Broodje, Pasta, Tapas, Borrelplank, Toast, Saus, Soep,

Vervanger voor crème fraîche

The fresh spreadable goat cheese has a delicious, pure and fresh goats cheese taste. This variant is smoother than the usual fresh goat cheese and therefore easy to spread. In addition, the fresh cheese contains only 16% fat, without losing its delicious taste.

Pack 150g, 800g, 10 kg
Flavours Natural
Use Sandwich, Pasta, Tapas, Snacks, Toast, Sauce, Soup, Replacement for crème fraîche



IQF Goats Cheese

De verse geitenkaas Pucks en Crumbles zijn op aanvraag ook IQF verkrijgbaar. IQF staat voor Individual Quick Frozen, ofwel los gevoren. Zoals de naam al doet vermoeden, is het een methode waarbij de producten efficiënt en individueel, direct na productie worden ingevoren.

Het snelle vriesproces zorgt ervoor dat er geen grotere ijskristallen worden gevormd. De kaas behoudt zo zijn natuurlijke smaak en authentieke structuur, evenals de voedingswaarde, vitamines en mineralen. Ideaal voor industriële verwerking, grootkeukens en maaltijdproducenten.

Gewicht 10 kg
Smaken *Naturel*
Gebruik *Pizzaproductenten,*
Maaltijdproducenten,
Maaltijdsaladeproducenten,
Industriële verwerking

The fresh goat cheese Pucks and Crumbles are also available IQF on request. IQF stands for Individual Quick Frozen, or loose frozen. As the name suggests, it is a method in which the products are efficiently and individually frozen right after production.

The fast freezing process ensures that no larger ice crystals are formed. The cheese thus retains its natural taste and authentic structure, as well as the nutritional value, vitamins and minerals. Ideal and easy to use in industrial processing, large kitchens and for meal producers.

Pack 10 kg
Flavours *Natural*
Use *Pizza producers,*
Meal producers,
Salad meal producers,
Industrial processing





Alphenaar Winkel vol lekkers

In de oude boerderijwoning naast de kaasmakerij, is de Alphenaar Winkel vol lekkers gevestigd. Naast het hele assortiment van Alphenaar kazen, vind je er de best geselecteerde boerderijkazen, heerlijke delicatessen en verse lunchbroodjes.



Openingstijden:
Do. en Vr. 10.00 - 16.00 uur
Zaterdag 10.00 - 15.30 uur
Het Sas 14 | Alphen (NB)
Phone: +31 (0)6 5894 1654



Alphen Store



Next to our cheese factory in Alphen is the Alphen store located. A shop full of our complete assortment of Alphenaar goats cheeses, the best selected local farm cheeses, lots of delicious delicacies and the best place to have lunch.

Open:

Thu. and Fri 10.00 - 16.00 h

Saturday 10.00 - 15.30 h

Email: winkelvollekkers@alphenaar.nl

www.dejongcheese.nl/winkel



25
Years



Alphenaar

Traditionally Made

Alphenaar is het merk van/ Alphenaar is a brand of:

December 2023

DEJONG CHEESE



DeJong Cheese - Alphenaar
Het Sas 14, 5131 RC Alphen NB, NL

www.dejongcheese.nl
+31 13 508 1316, info@dejongcheese.nl