

Productcatalogus - Gastronomie



WIJNGAARD

KAAS

FAMILIEBEDRIJF DAT
OP HISTORISCHE
WIJZE KAAS RIJPT



Productcatalogus - Gastronomie

INHOUDSOPGAVE

FAMILIEBEDRIJF 03
AL VIER GENERATIES LANG

REYPENAER 04
HISTORISCH GERIJPTE KAZEN

WYNGAARD KAAS 06
TRADITIONEEL GERIJPTE KAZEN

HORECA & FOODSERVICE 08
HOTELBLOKKEN, KAASBLAADJES, (WIG)STUKKEN & PLAKKEN

BORRELGEMAK 10
ONZE BORRELPUNTJES & KAASBLOKJES

De kazen van

REYPENAER & WYNGAARD KAAS

90 JAAR AMBACHTELIJKE RIJPING
IN HISTORISCH KAASPAKHUIS

LIEFDE EN VAKMANSCHAP, AL VIER GENERATIES LANG

VEELZIJDIG ASSORTIMENT AAN
GERIJPTE EN GEAFFINEERDE KAZEN

LANGE HOUDBAARHEID EN VEELAL BUITEN DE KOELING

Al vier generaties lang **FAMILIEBEDRIJF**

Wijngaard Kaas: een bedrijfsnaam, onze bedrijfsnaam. En tegelijkertijd zoveel meer dan dat. Het omvat het verhaal van de familie Van den Wijngaard die zich, met bijzonder veel toewijding, specialiseert in het rijpen van kaas. En niet zomaar kaas, maar de lekkerste kaas van Nederland, gerijpt onder invloed van de bijzondere eigenschappen van het in eigendom zijnde historisch kaaspakhuis uit 1906.

Het microklimaat in het pakhuis is uniek en de natuurlijke schommelingen in temperatuur en luchtvochtigheid versnellen dan wel vertragen het rijpingsproces. Zo werken de kazen en de rijping samen met de natuur. Dit zorgt voor kazen met meer smaak, diepgang en complexiteit.

Vanuit deze kennis en ervaring rijpt de familie Van den Wijngaard ook vandaag de dag nog steeds haar kazen: Reypenaer en Wyngaard Kaas. De kennis, ervaring en liefde voor het vak van vier familie generaties resulteert in kazen met een bijzondere smaak en kazen met een verhaal. Kortom: Kazen om trots op te zijn. En iets waar we trots op zijn, willen we graag laten zien.

**Daarom in deze brochure een kleine greep uit ons assortiment;
om kennis te maken en ter inspiratie!**

 **Ontdek het pakhuis**





Drie bijzondere kazen

REYPERNAER



REYPERNAER

1 JAAR GERIJPT - #8510

Reypenaer is de jongste van de Reypenaer kazen, de intense smaak blijft lang in de mond.

Recent bekroond met Great Taste Award 2025: *deze Goudse kaas heeft een fantastisch romig mondgevoel met heerlijke fruitige, nootachtige smaken die ronddwarrelen in de mond – ronduit onweerstaanbaar.*



REYPERNAER V.S.O.P.

2 JAAR GERIJPT - #8520

Deze bijzondere kaas smelt op de tong en heeft een overweldigende geur en smaak. De V.S.O.P. is geschikt voor dessert, maar ook om op elk moment te delen met vrienden. Bovendien is dit een echte 'avondkaas' met een hoge geniet factor.

Recent bekroond met de Gold Award bij de International Cheese & Dairy Awards 2026.



REYPERNAER XO RESERVE

2,5-3 JAAR GERIJPT - #8575

De XO Reserve is het summum van kaasrijping en is een kaas voor echte levensgenieters. Hij wordt in beperkte hoeveelheid geproduceerd en uitsluitend gemaakt van grasmelk in de zomermaanden.

De lange rijping geeft deze kaas een buitengewoon geconcentreerde en zuivere smaak.

PUNTJES



REYPENAER 1 JAAR GERIJPT - #8502

De Reypenaer is een echte prijswinnaar. Driemaal op rij is deze kaas verkozen tot Supreme Champion van de International Cheese Show in Nantwich. Het is de jongste van de Reypenaer kazen, maar wat een kracht! De intense smaak blijft lang in de mond. Verpakt in cadeaudoosje van 325 gram.



REYPENAER V.S.O.P. 2 JAAR GERIJPT - #8503

Deze bijzondere kaas smelt op de tong en heeft een overweldigende geur en smaak. De V.S.O.P. is geschikt voor dessert, maar ook om op elk moment te delen met vrienden. Bovendien is dit een echte 'avondkaas' met een hoge geniet factor. Verpakt in cadeaudoosje van 300 gram.



REYPENAER XO RESERVE 2,5-3 JAAR GERIJPT - #8509

De XO is het summum van kaasrijping en is een kaas voor echte levensgenieters. Uitsluitend gemaakt van grasmelk in de zomermaanden. De lange rijping geeft deze kaas een buitengewoon geconcentreerde en zuivere smaak. Verpakt in cadeaudoosje van 250 gram.



REYPENAER LE GUILLOTIN - #3730

Speciaal ontwikkeld om aan tafel dunne 'blaadjes' te kunnen snijden. Zo kan je de kaas heel goed proeven en smelt de kaas langzaam op de tong.



Hele kazen

WYNGAARD KAAS



WYNGAARD AFFINÉ JONG BELEGEN 10 WEKEN GERIJPT - #8530

De Wyngaard Affiné is perfect om de dag mee te beginnen. Deze zachte, romige kaas is heerlijk op brood. Door de zorgvuldige traditionele rijping heeft deze zachte en romige kaas een zoete, volle smaak.



WYNGAARD AFFINÉ BELEGEN 6 MAANDEN GERIJPT - #8556

Belegen romige kaas met een zoete, volle smaak en een aangename smelttextuur. Dankzij zes maanden rijping in ons traditioneel pakhuys ontwikkelt deze kaas een verfijnd aroma dat uitstekend inzetbaar is in warme en koude gerechten, zoals sauzen en gratins.



WYNGAARD CHÈVRE AFFINÉ 4 MAANDEN GERIJPT - #8555

Deze romige geitenkaas wordt vervaardigd door kleinschalige kaasmakers in Overijssel. De geiten grazen hier op veengrond, wat de melk een bijzondere smaak geeft. De kaas is vol en romig van smaak met een lichte geitenkaassmaak.



WYNGAARD CHÈVRE GRIS 10 MAANDEN GERIJPT - #8559

Deze geitenkaas rijpt tien maanden lang in speciale kelders waar ook andere kazen worden bewaard. Hierdoor ontstaat een iets zoetere en meer uitgesproken complexe smaak. Recent bekroond tijdens de World Cheese Awards 2025-2026 in Bern.



PUNTJES



AFFINEURS 6 MAANDEN GERIJPT - #8501

Deze kaas is perfect te combineren met een frisse droge witte wijn of een mooie witbier. Door de zorgvuldige traditionele rijping heeft deze zachte en romige kaas een zoete, volle smaak.



CHÈVRE AFFINÉ 4 MAANDEN GERIJPT - #8505

Deze romige geitenkaas wordt vervaardigd door kleinschalige kaasmakers in de provincie Overijssel. De geiten grazen hier op veengrond, wat de melk een bijzondere smaak geeft. De doorsnee geitenkaas is vier weken gerijpt, terwijl deze Chèvre Affiné vier maanden gerijpt is. De kaas is vol en romig van smaak met een lichte geitenkaassmaak.



CHÈVRE GRIS 10 MAANDEN GERIJPT - #8560

Deze geitenkaas rijpt tien maanden lang in speciale kelders waar ook andere kazen worden bewaard. Hierdoor heeft de Chèvre Gris een iets zoetere en meer uitgesproken complexe smaak. De Chèvre Gris is heerlijk bij bijvoorbeeld een glas wijn, maar ook een ideale kaas om te verwerken in gerechten zoals geraspt op pasta, in sauzen of op de carpaccio.



Voor horeca & foodservice

HOTELBLOKKEN



REYPENAER

#8597

Het 1/8e kaasdeel (circa 1,3 kg) is een praktisch formaat om zelf kaaspuntjes, -blokjes of -plakjes van te snijden.



REYPENAER

#8577

Hotelblok (circa 2,6 kg) speciaal geschikt voor professioneel gebruik. Perfect voor ontbijt, belegde broodjes en presentaties in buffetvorm.



WYNGAARD CHÈVRE AFFINÉ

#4106

Dit kaasdeel van circa 2,4 kg is zeer geschikt om zelf plakjes geitenkaas van te snijden voor belegde broodjes of buffetpresentatie.



WYNGAARD AFFINÉ JONG BELEGEN

#8737

Ons jong belegen hotelblok (circa 2,8 kg) kan gebruikt worden voor het zelf snijden van plakken en blokjes. Zonder korst, dus geen derving.



KAASBLAADJES



REYPENAER VERSE KAASBLAADJES

#8566

Dun gesneden kaasblaadjes van Reypenaer in hersluitbare verpakking van 250 gram. Perfect voor o.a. over carpaccio, pasta en (maaltijd)salades.



(WIG)STUKKEN



REYPENAER

#8512

Dit wigstuk (circa 700 gram) is geschikt voor uiteenlopende toepassingen in horeca en catering. Te serveren in borrelpuntjes of borrelblokjes.



REYPENAER V.S.O.P.

#8522

De kaas van dit wigstuk (circa 650 gram) heeft een twee jaar lange rijping gehad in ons historische pakhuis. Te serveren in kaaspuntjes of flinterdunne 'blaadjes' over gerechten.



REYPENAER X.O. RESERVE

#8596

De kaas van dit wigstuk (circa 570 gram) heeft een 2,5 tot 3 jaar lange rijping gehad in ons historische pakhuis en perfect voor bij de borrel.



WYNGAARD AFFINÉ BELEGEN

#8511

Dit wigstuk (circa 750 gram) belegen kaas is geschikt voor uiteenlopende toepassingen in horeca en catering.

Ook ideaal voor gezamenlijke bedrijfslunches.



WYNGAARD CHÈVRE AFFINÉ

#8554

Dit wigstuk (circa 600 gram) geitenkaas is ideaal voor gebruik op brood, als alternatief voor Goudse kaas. Perfect voor belegde broodjes, lunchplanken en zakelijke lunches.



- HANDZAAM EN VEELZIJDIG: GESCHIKT VAN PLAKJES TOT BLOKJES

- VERKRIJGBAAR IN LEEFTIJDEN VAN 10 WEKEN TOT DRIE JAAR

PLAKKEN



REYPENAER

#8518

Mooie ronde plakken één jaar oude Reypenaer. Buffetverpakking met 2x13 plakken met onderlegger voor ontbijt- of buffetpresentatie.



REYPENAER

#8733

Hersluitbare verpakking (circa 400 gram) met 16 plakken Reypenaer. Intense, romige smaak; ideaal voor dagelijks gebruik en bedrijfslunches.



WYNGAARD AFFINÉ JONG BELEGEN

#8735

Buffetverpakking met 2x15 plakken jong belegen kaas (10 weken gerijpt). Geschikt als broodbeleg of voor op het (ontbijt)buffet.



WYNGAARD AFFINÉ BELEGEN

#8732

Buffetverpakking met 2x15 plakken belegen kaas (6 maanden gerijpt). Geschikt als broodbeleg of voor op het (ontbijt)buffet.



WYNGAARD AFFINÉ KOMIJN

#8736

Buffetverpakking met 2x15 plakken jong belegen kaas (10 weken gerijpt) verrijkt met komijnzaad. Geschikt als broodbeleg of op het (ontbijt)buffet.



WYNGAARD CHÈVRE AFFINÉ

#8500

Buffetverpakking met 2x13 plakken geitenkaas (4 maanden gerijpt) van een kleinschalige kaasmakerij uit Overijssel. Voor op het (ontbijt)buffet.



Borrelgemak

KAASBLOKJES

De kaasblokjes van Wyngaard Kaas geven elke borrel- of tapasplank direct meer karakter. De voorgesneden blokjes zijn perfect portioneerbaar en zitten in een hersluitbare verpakking. Ideaal om je borrelplank eenvoudig meer smaak te geven! De verpakkingen van 500 gram bevatten minimaal 100 unieke, smeuïge mini-kaasblokjes.

NIEUW



WYNGAARD KAAS MOSTERD-DILLE

#8587

Direct serveerklare kaasblokjes van 8 weken gerijpte Wyngaard Kaas, geaffineerd met grove mosterd en dilletoppen.



NIEUW



WYNGAARD KAAS TOMAAT-KRUIDEN

#8588

Direct serveerklare kaasblokjes van 8 weken gerijpte Wyngaard Kaas, geaffineerd met rijpe tomaat en kruidenmelange.



NIEUW



WYNGAARD KAAS TIJM-ROZEMARIJN

#8589

Direct serveerklare kaasblokjes van 8 weken gerijpte Wyngaard Kaas, geaffineerd met grof gesneden tijn en rozemarijn.



- UNIEKE ÉENHAPS KAASBLOKJES
- GOUDSE KAAS GECOMBINEERD MET VERRASSENDE SMAKEN
- CONSTATE KWALITEIT EN SMAAK



BORRELPUNTJES



REYPENAER PROEVERIJ

#8609

Vier verschillende kleine puntjes kaas die ideaal zijn voor een borrel- of kaasplank:

- Reypenaer - 1 jaar gerijpt
- Reypenaer V.S.O.P. - 2 jaar gerijpt
- Wyngaard Chèvre Affiné - 4 maanden gerijpt (geitenkaas)
- Wyngaard Affiné Belegen - 6 maanden gerijpt



REYPENAER BORRELPUNTJES

#8646

Een hersluitbare verpakking met 48 borrelpuntjes Reypenaer. Het borrelpuntje is een driehoekje met een ambachtelijke uitstraling; alsof het borrelpuntje zelf gesneden is.



WYNGAARD AFFINÉ BORRELPUNTJES

#8647

Een verpakking met 48 borrelpuntjes van 10 weken gerijpte Wyngaard Affiné. Het borrelpuntje is een driehoekje met een ambachtelijke uitstraling; alsof het borrelpuntje zelf gesneden is.



- OPVALLENDE EN KWALITATIEVE VERSCHIJNING OP DE BORRELPLANK
- BESPARING TIJDENS MISE EN PLACE
- SPECIAAL VOOR HORECA ONTWIKKELD

MEER INSPIRATIE EN INFORMATIE?

Ontdek ons volledige assortiment van Reypenaer en Wyngaard Kaas, vind meer aanvullende productinformatie, inspiratie en mogelijkheden op onze website.

VERKRIJGBAAR BIJ UW VERTROUWDE HORECAGROOTHANDEL

Onze producten zijn o.a. verkrijgbaar bij:



KUNT U EEN PRODUCT NIET VINDEN?

Neem dan contact op met uw vaste aanspreekpunt bij uw groothandel.

U kunt het artikelnummeroverzicht vinden via de QR-code hieronder, zodat u het gewenste product eenvoudig kunt bestellen.



WIJNGAARD KAAS B.V.

**GOLF VAN BISKAJE 8
3446 CP WOERDEN
NEDERLAND**

CONTACT@WIJNGAARDKAAS.NL

WWW.WIJNGAARDKAAS.NL