



FV FROMAAS

KAASBELEVING AAN HUIS

Biergids Fromas



BIERGIDS FROMAAS



Bij onze kaasproeverij staat de smaak van de kazen centraal. Omdat wij zelf geen drank serveren, krijgen we vaak de vraag: “Welk bier past er eigenlijk bij welke kaas?” Om je op weg te helpen hebben we een overzicht gemaakt. Zo kun je thuis of bij je favoriete bierwinkel de juiste bieren kiezen – of een verrassend alcoholvrij alternatief.

VERSE & JONGE KAZEN

(BIJVOORBEELD ROOMKAAS, JONGE GEITENKAAS, MOZZARELLA, BURRATA)

- *Bier: witbier (Hoegaarden-stijl), saison, Berliner Weisse.*
- *Waarom: fris en lichtzuur bier snijdt door de romigheid en houdt de proeverij luchtig.*

Biergids Fromaas

BIERGIDS FROMAAS



WITSCHIMMELKAAS

(BIJVOORBEELD BRIE, CAMEMBERT, CHAOURCE)

- *Bier: blond bier (Belgisch blond, lichte tripel), saison.*
- *Waarom: zacht moutig bier versterkt de room, kruidigheid geeft tegenwicht.*

GEITEN- & SCHAPENKAZEN

(BIJVOORBEELD CHÈVRE, MANCHEGO, PECORINO)

- *Bier: saison, droge cider (bierverwant), lichtzuur bier (gose).*
- *Waarom: de zurige en kruidige tonen maken de kaas frisser.*

HALFHARDE & HARDE KAZEN

(BIJVOORBEELD JONGE & OUDE GOUDSE, COMTÉ, GRUYÈRE, CHEDDAR)

- *Bier:*
 - Jong → pils, blond, Kölsch.*
 - Oud → amberbier, IPA, tripel, barley wine.*
- *Waarom: moutzoet en hopbitter passen goed bij de ziltige, nootachtige smaken.*

Biergids Fromaas

BIERGIDS FROMAAS



BLAUWADERKAZEN

(BIJVOORBEELD ROQUEFORT, STILTON, GORGONZOLA)

- *Bier: stout, porter, quadrupel, imperial stout.*
- *Waarom: het romige en zoute van blauwkaas combineert heerlijk met zoete en geroosterde mouttonen.*

ROODFLORA KAZEN

(BIJVOORBEELD EPOISSES, TALEGGIO, MUNSTER, REBLOCHON)

- *Bier: geuze/lambiek, saison, dubbel.*
- *Waarom: de funky geurige kazen vinden een mooie match in de zurige of karamelachtige complexiteit van speciaalbier.*

KRUIDEN- & SPECIALITEITENKAZEN

(BIJVOORBEELD TRUFFELKAAS, KAAS MET FENEGRIEK OF BIERKORST)

- *Bier: afhankelijk van de kruiden → kruidige bieren (tripel, saison), fruitige IPA's of donkere abdijbieren.*
- *Waarom: extra aroma's in kaas vragen om uitgesproken bier.*

Biergids Fromaas

BIERGIDS FROMAAS



TIPS VOOR EEN GESLAAGDE PROEVERIJ

PROEF OOK HIER VAN MILD NAAR STERK.

BIER IS VAAK MAKKELIJKER TE COMBINEREN DAN WIJN → DE KOOLZUUR VERFRIST, EN MOUT KAN EEN MOOIE ZOET-BITTER BALANS GEVEN.

DONKERE BIEREN DOEN HET BIJNA ALTIJD GOED BIJ UITGESPROKEN EN PITTIGE KAZEN.

Biergids Fromaas