

Meer interesse in bijzondere smaken

Authentieke, natuurlijke kazen waarbij herkomst en vakmanschap de boventoon voeren, worden steeds meer gewaardeerd door de consument. Ook neemt de interesse in bijzondere smaken, afkomstig van buitenlandse kaassoorten, toe en inspireren die kaasmakers om hiermee te experimenteren. CSK Food Enrichment speelt in op deze trend met een nieuw adjunctzuursel.

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO'S: CSK FOOD ENRICHMENT

CSK Food Enrichment ontwikkelde een adjunctzuursel voor de productie van kaas die op jonge leeftijd al een onderscheidende en intense smaak aan kaas geeft. CSK introduceerde het nieuwe adjunctzuursel op de Vakbeurs Foodspecialiteiten op 29 en 30 september in Houten onder de naam 'Mediterraans'. De internationale introductie vindt plaats op de beurs Food Ingredients Europe (FIE) van 1 tot met 3 december in Parijs, vertelt salesmanager Harm Abma van CSK. "We hebben het nieuwe adjunctzuursel met een mediterrane smaakprofiel ontwikkeld, omdat we een toenemende vraag zagen naar karakteristieke en smaakvolle kaasmaken. Dit smaakprofiel is terug te voeren naar de verfijnde en gewaardeerde smaak van geitenkaas die zo kenmerkend is voor Zuid-Europa." Het nieuwe zuursel geeft de kaas een intense, pikante, kruidige en geitachtige smaak die al na twee weken duidelijk waarneembaar is. Zowel in Goudse als in Maasdam- kaas geeft het zuursel een intense en unieke smaak. In combinaties met andere adjunctzuursels kan de intensiteit en smaakbalans worden aangepast. Het mediterrane smaakprofiel is een nieuw smaaksegment binnen het Flavour Wheel-concept van CSK. Een adjunctzuursel wordt naast het standaardzuursel toegevoegd aan de melk en stuurt de smaak in

een bepaalde richting. Met de Flavour Wheel-cultures kan kaas naast een mediterrane smaakprofiel ook naar een meer fruitige, alcoholische, zoete of stalsmaak worden gestuurd.

Nicheproduct

Abma verwacht dat boerenkaasmakers het nieuwe adjunctzuursel niet zo snel zullen gebruiken. "Boerenkaas heeft een dergelijk zuursel niet nodig, omdat die kaas sowieso al een heel speciale smaak heeft. Maar voor boerenkaasmakers die een nicheproduct willen maken met een uniek en intens smaakprofiel, is het zeker interessant. We hebben het zuursel nog niet toegepast op een kaasboerderij; ik kom graag in contact met een boerenkaasmaker die er proeven mee wil doen."

Het zuursel is overigens ook goed toe te passen bij de productie van kaas uit een mengsel van koe-, geiten- en schapenmelk of een feta-achtige kaas. En zachte kazen krijgen er een onderscheidende, 'authentieke' smaak mee, weet Abma.

Kaas móet smaak hebben

Tot vijf jaar geleden waren kazen met een laag vetgehalte populair. 'Minder vet' was een eettrend vanwege de positieve invloed op de gezondheid. Maar vet mag weer, ook verzadigd vet. Vet is een smaakmaker. "En

kaas móet smaak hebben", zegt Abma die weet wat smaak in kaas is, want in 2014 won hij immers de Gouden Kaasboor. "Consumenten eten nu liever kaas met veel smaak dan méér kaas van een minder smakvolle variant met een lager vetgehalte."

Ook voor boerenkaasmakers is het goed om rekening te houden met de eettrends en daarop in te spelen met hun producten, zegt Abma. "Kijk daarbij verder dan kaas voor de kaasschaaf." 🧀

