

JVKaasplank

3e trimester 2026



25 april: Parmigiano Reggiano

"Een traditionele kaas met een rijke smaak en lange rijping. De ambachtelijke, lokale productie draagt bij aan kwaliteit én een duurzamer landbouwsysteem met minder transportimpact"

14u-17u, de lokalen

2 mei: Queso Oaxaca

"Een Mexicaanse kaas met een milde smaak en een elastische textuur. Hij smelt gemakkelijk, waardoor hij perfect is voor wraps, quesadilla's en nacho's."

14u-17u, de lokalen

Aansluitend is het Flaming Sombrero!

Allen ook hier welkom

De contactgegevens:

socials: @jongverkenners_tilleghem

email: jongverkenners@tilleghem.be

9 mei: Mozzarella di Bufala

Een zachte, frisse kaas gemaakt van buffelmelk en afkomstig uit Italië. Hij staat bekend om zijn romige textuur en subtiele, lichtzure smaak. Perfect in salades of op een pizza voor een verfijnde toets "

14u-17u, de lokalen



16 mei: Gouda

"Klassieke Nederlandse kaas met een zachte, volle smaak. Dankzij de link met "goud" past hij perfect bij het idee van gouden deals en sterke aanbiedingen."

10u-17u, kerk van Zedelgem

Financiële actie!

Breng lunchpakket en fiets mee



23 mei: Camembert

"Zachte Franse kaas met een romige kern en een karaktervolle smaak. Op de barbecue smelt hij heerlijk tot een warme, smeùige dip. Perfect om te delen met brood of groenten voor een gezellige zomerse toets."

18u-20u, de lokalen

Barbecue, breng een eigen vleesje mee!

Aansluitend om 20u is het kampvoorstelling



De JVKaaskeurmeesters:

Pierre

Dartele Groenling - 0468 56 58 45

Elle

Ondeugende wasbeer - 0468 59 19 59

Sien

Opmerkelijke Schalekster - 0493 71 23 65 Leergierige Spitssnuitdolfijn - 0470 79 91 12

Wout

