

Vlaamse rauwmelkse geitenkaas van Corma: “Unieke geitenkaas met de hand geschept met rauwe verse melk”

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

DEEL REAGEER



© Didier Verbaere - De kaas wordt op maat gesneden.

DESTELBERGEN Corma Vleeswaren uit Destelbergen is vooral bekend om zijn Ganda Ham, een erkend streekproduct, maar daarnaast brengt het familiebedrijf ook Le Larry op de markt, een artisanale geitenkaas van rauwe melk. Ook dat is een erkend streekproduct. “In tegenstelling tot Franse geitenkazen wordt onze Le Larry geproduceerd met verse rauwe melk”, zegt zaakvoerder Dirk Cornelis.

“In 1981 openden Gino en Nadine De Clercq in Lochristi een geitenboerderij. Gino is kok en wou iets ‘dicht bij de natuur’ doen. Kaasmaken gingen ze in Frankrijk leren. Aanvankelijk produceerden Gino en Nadine een soort platte kaas. Tot ze in de buurt van het Noord-Franse Amiens een specialist van het vak leerden kennen. Daar ontdekten ze de bereiding van een verse kaas à la louche (handgeschept). De kaas Le Larry was geboren en het product werd in die beginjaren vooral verkocht in de streek van Rijsel. In 2004 namen we hun bedrijfje over, maar ze bleven nog jaren samenwerken in het atelier”, zegt Dirk Cornelis (61), zaakvoerder van beide voedingsbedrijven in Destelbergen. In 2006 werd de kaasmakerij naast Ganda Ham ondergebracht, op dezelfde site.



© Le Larry - Le Larry: ambachtelijke geitenkaas van rauwe melk.

Verse rauwe melk

“In tegenstelling tot Franse geitenkazen wordt onze geitenkaas van Le Larry geproduceerd met verse rauwe melk. Onze melk is afkomstig van twee geitenrassen: Witte Saanen en Anglo-Nubiërs. Deze worden enkel gevoed met kwaliteitsvol ruwvoer. De geiten worden twee keer per dag gemolken en de verse melk wordt hier na maximum twee dagen verwerkt en gestremd op lage temperatuur. Zo benutten we het volle aroma van de rauwe melk volledig en heeft de kaas geen bittere nasmaak”, legt Dirk uit.

“De verse melk wordt na twee dagen verwerkt en gestremd op lage temperatuur. Zo benutten we het volle aroma van de rauwe melk volledig en heeft de kaas geen bittere nasmaak”

Dirk Cornelis

“De productie gebeurt nog altijd volgens een traditionele ambachtelijke methode. Dus met de pollepel geschept in de vormen. Na het uitlekken worden de kaasjes gezouten en nog wat gedroogd zodat er een homogene kaasstructuur ontstaat. Na het persen wordt de kaas in een vorm gebracht, die geschikt is voor verdere bereiding met ham, spek, zalm, olie en kruiden of klaargemaakt voor verdere verkoop.”



© Didier Verbaere - Dirk Cornelis maakt in zijn bedrijf Corma Vlaamse rauwmelkse geitenkaas.

“Zachte, romige kaasjes zijn het eindresultaat. Wij waren in 1999 de eerste Belgische producent die biologische geitenkaas op de markt bracht. Geitenkaas is bovendien gezonder dan kazen van koeienmelk omdat ze een iets hogere zuurtegraad hebben. Hierdoor is deze kaas ook uitstekend geschikt voor kinderen en volwassenen met een lactose-intolerantie. Onze handgeschepte natuurkaas van honderd procent biologische en Belgische geitenmelk is ook erkend als streekproduct”, besluit Dirk. Le Larry maakt vandaag 250.000 kilogram kaas uit 1,5 miljoen liter geitenmelk.

“Geitenkaas is gezonder dan kazen van koeienmelk omdat ze een hogere zuurtegraad hebben. Hierdoor is deze kaas ook uitstekend geschikt voor kinderen en volwassenen met een lactose-intolerantie”

Dirk Cornelis

Het Laatste Nieuws gaat in samenwerking met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en stem op jouw favoriet. Alle informatie over onze wedstrijd vind je op www.hln.be/streekproduct.

MEER OVER LE LARRY DIRK CORNELIS LIFESTYLE LIFESTYLE EN VRIJE TIJD ETEN EN DRINKEN GINO

ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN HLN

DEEL REAGEER