

TREUR | KAAS

ieder zijn kracht



Versie 03-2026



FSSC 22000



**TREUR
KAAS**



TREUR KAAS | *Ieder zijn kracht*

Welkom bij Treur Kaas. Een kaas groothandel en familiebedrijf gevestigd in Woerden, het kaascentrum van Nederland. Sinds 1955 rijpen en verzorgen wij Hollandse kazen in ons eigen kaaspakhuis. Hier heerst een constante temperatuur en luchtvochtigheid zodat de optimale smaak kan ontwikkelen. Treur Kaas wordt gerund door vader en zoon: Daan en Eduard Treur.

Wij zijn altijd op zoek naar de lekkerste kaasspecialiteiten met een unieke smaak. Hiervoor werken we samen met kleinschalige kaasmakerijen en boeren die passie voor kaas hebben. Zo creëren we een uniek assortiment en bieden wij met onze uitgebreide marketingondersteuning een prachtig concept. Daarmee ondersteunen we jou als ondernemer in de verkoop van kaas. Dat is Ieder zijn Kracht!

*Voor meer informatie over
onze kazen en kaasmakers*



www.treurkaas.nl



ONS TEAM

Persoonlijk contact, uitgebreide verkoopondersteuning, marketingmateriaal op maat en de beste kazen van hoge kwaliteit.

Dat maken onze mensen bij Treur Kaas voor jou mogelijk. Ieder zijn kracht!



BERT WESTMAAS

Manager Sales

0348 688941



MARCO POST

Verkoop Binnendienst

0348 688941



BAS DE GROOT

Verkoop Binnendienst

0348 688941



HELEN VLASMAN

Verkoop Binnendienst

0348 688941



MAAIKE DEN BOER

Verkoop Binnendienst

0348 688941



MAAIKE SCHOUWENBURG

Manager Marketing & Communicatie

maaiqueshouwenburg@treurkaas.nl
0348 688941



JELLE SCHAAFSMA

Accountmanager

Nederland (Noord)
jelleschaafsma@treurkaas.nl
06 54722714



WILCO VAN WAGENINGEN

Accountmanager

Nederland (Midden)
wilcovanwageningen@treurkaas.nl
06 19344840



CHRISTEL SCHREUDERS

Accountmanager

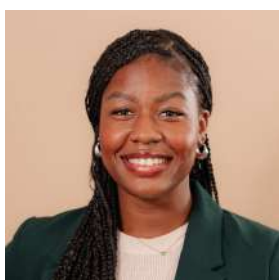
Nederland (Zuid)
christelschreuders@treurkaas.nl
06 53329623



NIENKE VAN DE WETERING

Marketing & Communicatie

marketing@treurkaas.nl
0348 688941



ALBANI HENRIQUEZ

Marketing & Communicatie

marketing@treurkaas.nl
0348 688941



ESTHER VAN VLIET

Marketing & Communicatie

marketing@treurkaas.nl
0348 688941



DÉ LEVERANCIER VOOR ELKE KAASSPECIALIST!

Wij zijn Treur Kaas. De **kaas groothandel** voor Hollandse kaas en buitenlandse kaas. Een **familiebedrijf**, opgericht in 1955. We zijn gespecialiseerd in het rijpen en verzorgen van Hollandse kaas. Je kunt bij ons rekenen op kaas van **hoge kwaliteit**, een persoonlijke begeleiding en verkoopondersteuning op maat. Wij doen waar wij goed in zijn, jij doet waar jij het beste in bent. Samen verantwoordelijk voor succes, dat is **ieder zijn kracht!**





Weydeland 48+
Flinck

...elijke oude kaas van premium
...eit. Bereid door de beste
...ers. Bijzonder rijk van smaak
...t een mooi klein kristalletje!

*Tip:
...ijk voor de
...se salade.
...of natuurlijk
...asplateau!*



Weyde

100% Weidemelk
Gemaakt van 100% weidemelk. De koeien grazen gemiddeld 180 dagen minstens 6 uur per dag buiten.

Zorgvuldig gerijpt
Voor het rijpen van de kaas nemen we de tijd. In het pakhuis van Treur Kaas weten ze hoe. Zo ontstaat de perfecte smaak.

Met Liefde voor koe, mens en land
De koeien lopen zoveel mogelijk buiten, de boeren krijgen een eerlijke prijs en de kaas wordt gemaakt op een duurzame manier.

ALITEITS
KAAS
VAN DE KAASBOER



VERKOOPONDERSTEUNING

Kaas kopen bij Treur Kaas betekent meer dan alleen het krijgen van de beste kwaliteitskaas. Bij ons krijg je ook een uitgebreide verkoopondersteuning erbij! Maar wat houdt dat precies in?

Promotiemateriaal

Veel (startende) ondernemers vinden het lastig om creatieve acties en mooie winkelmateriaal zelf te maken. Omdat we bij Treur Kaas geloven in ieder zijn Kracht, nemen we dit graag bij jou uit handen. Albani, Esther, Maaïke en Nienke van de marketing kunnen jouw verkooppunt voorzien van het mooiste promotiemateriaal.

Al het promotiemateriaal wordt in eigen beheer ontwikkeld en geprint. Dit maakt ons erg flexibel en zo kunnen wij jouw verkooppunt voorzien van:

- Posters van A1 t/m A6 (lamineren is mogelijk)
- Toonbankkaarten en schapkaarten inclusief houders
- Folderopmaak en afdruk
- Advertentie opmaak
- Overige materialen (waardebonnen, leaflets, visitekaartjes etc.)
- Kaasdummies, stoepborden, winkelvlaggen (in bruikleen)

Verkoopbegeleiding

Onze accountmanagers Bert, Christel, Jelle en Wilco hebben elk hun eigen rayon in Nederland. Dit houdt in dat één van hen jouw accountmanager wordt, als je kaas bij ons afneemt. Persoonlijk advies vinden we erg belangrijk bij Treur Kaas. In overleg komen onze accountmanagers dan ook maandelijks/tweemaandelijks bij jou langs ter ondersteuning met verschillende leuke acties en tips. Ze helpen je met de verkoop, de inrichting van de winkel of andere zaken waar je graag ondersteuning in wilt van ons. Wij zijn altijd op zoek naar de lekkerste kaasspecialiteiten met een unieke smaak. Hiervoor werken we samen met kleinschalige kaasmakerijen en boeren die passie voor kaas hebben. Zo creëren we een uniek assortiment en bieden wij met onze uitgebreide marketingondersteuning een prachtig concept. Daarmee ondersteunen we jou als ondernemer in de verkoop van kaas.

DAT IS; IEDER ZIJN KRACHT!



VERKOOPONDERSTEUNING

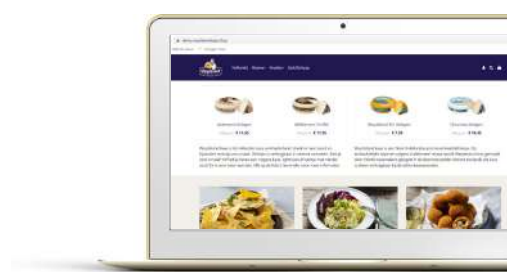
Webshop

Wil jij je kaas niet alleen aanbieden in je fysieke verkooppunt, maar ook online? Dat kan! Wij bieden jou een platform waar je zelf heel gemakkelijk je eigen webshop kunt starten. Richt hem in, zoals jij dat wilt. Upload je eigen foto's en laad je producten in met ingrediënten, verpakking en prijs. Allemaal heel erg gebruiksvriendelijk en laagdrempelig. Kom je er toch niet helemaal uit, dan helpen we je graag.



Kaasacties

Regelmatig hebben we leuke promotionele acties bij onze kaasmerken. Op deze manier stimuleren we de kaasverkoop van consumenten bij onze verkooppunten. Voorbeelden van deze promotionele acties zijn receptenboekjes, kaasschaven, kaasprikkers, placemats, kalender, spelletjes, koeltasjes, schorten, kaasplanken, wenskaarten en nog veel meer.



PROMOTIONELE KAASACTIES BIJ KAASMERKEN



WEYDELAND KAAS

WEYDELAND KAAS

48+



12 kg
16 kg

Jong
4 weken



12 kg
16 kg

Jong Belegen
8 weken



12 kg
16 kg

Belegen
4 maanden



12 kg
16 kg

Extra Belegen
6 maanden



12 kg
16 kg

Oud Belegen
9 maanden



12 kg
16 kg

Oud
1 jaar



12 kg
16 kg

Overjarig
18 maanden



12 kg
16 kg

Minder Zout
8 weken



12 kg

Flink
Oude kaas



12 kg

Rijck
Oude brockelkaas



12 kg

Brockel
Oude brockelkaas

seizoens
product



12 kg
16 kg

Graskaas
4 weken

35+



12 kg
16 kg

Jong
4 weken



12 kg
16 kg

Jong Belegen
8 weken



12 kg
16 kg

Belegen
4 maanden



12 kg
16 kg

Extra Belegen
6 maanden



12 kg
16 kg

Oud
1 jaar



12 kg
16 kg

Kruiden
Met tuinkruiden
8 weken



12 kg
16 kg

Komijn Mild
Met komijn
8 weken



12 kg
16 kg

Komijn Pikant
Met komijn
6 maanden

20+



12 kg
16 kg

Mild
4 weken



12 kg
16 kg

Pikant
4 maanden

Ingrediënten:
Gepasteuriseerde koemelk
(NL), zout, zuursel,
vegetarisch stremsel,
kleurstof: E160b(ii)





**NOORD-HOLLANDSE PREMIUM
KWALITEITSKAAS.
OP AMBACHTELIJKE WIJZE EN VOLGENS
TRADITIONEEL RECEPT
BEREID DOOR DE BESTE KAASMAKERS**



**HOGE KWALITEIT
KOMIJNEKAAS MET EEN
VETGEHALTE VAN 48+**

KOMIJNE- KAAS

KOMIJNEKAAS



Jong
4 weken



Jong Belegen
8 weken



Belegen
4 maanden



Extra Belegen
6 maanden



Oud Belegen
9 maanden



Oud
1 jaar

Ingrediënten: Gepasteuriseerde koemelk (NL), zout, 1,5% komijn, zuursel, dierlijk stremsel, kleurstof E160a, conserveermiddel E251

Hollandse kaas

Onze Hollandse kaas wordt gemaakt van de beste verse weidemelk. De koeien grazen op de uitgestrekte polders van Nederland gedurende 175 dagen per jaar, zo'n 10 uur per dag. Deze grond is iets ziltig, wat weidemelk oplevert die van nature romiger is. Dit maakt dat Hollandse Gouda kaas bijzonder smeuïg en romig is.



VILLA KRUIDENKAAS VAN DE BOERDERIJ

VILLA
KRUIDENKAAS



5 kg

Villa Bleu
Hollandse
blauwschimmelkaas



5 kg

Villa Chèvre Chorizo
Geitenkaas met
chorizokruiden



5 kg

Villa Chèvre Fumé
Gerookte geitenkaas



5 kg

Villa Chèvre Truffo
Geitenkaas met zwarte
Italiaanse truffel



5 kg
8 kg

Villa Roma
Met fenegriek, prei, chili,
knoflook, paprika en lavas



5 kg

Villa Daslook
Met daslook



30 kg

Villa Cipollina XL
Met bieslook, ui, paprika,
peterselie en knoflook



5 kg

Villa Chorizo
Met chorizokruiden en truffel

seizoens
product



5 kg

Villa Asperge
Met asperges



5 kg
12 kg

Villa Nutmix
Met walnoot, hazelnoot
en fenegriek



5 kg

Villa Fumé
Gerookte kaas



5 kg
12 kg

Villa Ortica
Met brandnetel, bieslook, ui
knoflook en peterselie



5 kg

Villa Moutarde
Met mosterdzaad,
mierikswortel en ui



5 kg

Villa Cumin
Met komijn



5 kg

Villa Wasabi
Met wasabi kruidenmix



5 kg

Villa Provence
Met tijm en rozemarijn



5 kg
12 kg

Villa Nella
Met olijven, tomaat
en knoflook



5 kg

Villa Rosso
Met knoflook, basilicum,
fenegriek, tomaat en chili



5 kg

Villa Verde
Met fenegriek, basilicum
pijnboompitjes en knoflook



5 kg

Villa Jalapeno
Met jalapeño, paprika, knoflook,
korianderzaad en tomaat



rauwmelks



biologisch



additive free



halal ready



5 kg

Villa Chili Fumé

Gerookte kaas met
chilipeper



8 kg

Villa Truffo

Met Italiaanse zwarte truffel



5 kg

Villa Jardin

Met frisse tuinkruiden



5 kg

Villa Korinthos

Met fenegriekzaadjes



5 kg

Villa Peper Paprika

Met peper en paprika



5 kg

Villa Picanto

Met chilipeper



5 kg

Villa Segreto

Met peper, gember, komijn,
nootmuskaat, kruidnagel,
kaneel en kardamom



5 kg

Villa Rosa

Met rozemarijn, oregano
en basilicum

**OP AMBACHTELIJKE WIJZE
GEMAAKT VOLGENS
EIGEN RECEPTUUR.
STUK VOOR STUK BIJZONDER**



CHEVRETTA GEITENKAAS

CHEVRETTA GEITENKAAS



Jong
4 weken



Jong Belegen
8 weken



Belegen
4 maanden



Extra Belegen
6 maanden



Oud
1 jaar



Blauw
Blauwschimmel geitenkaas
4 weken



Kruidenmix
Met groene kruiden en paprika
8 weken



Honing
Met honing
4 weken



Fenegriek
Met fenegriekzaadjes
8 weken



Excellent Truffel
Zachte geitenkaas met truffel
8 weken



Daslook
Met daslook
8 weken



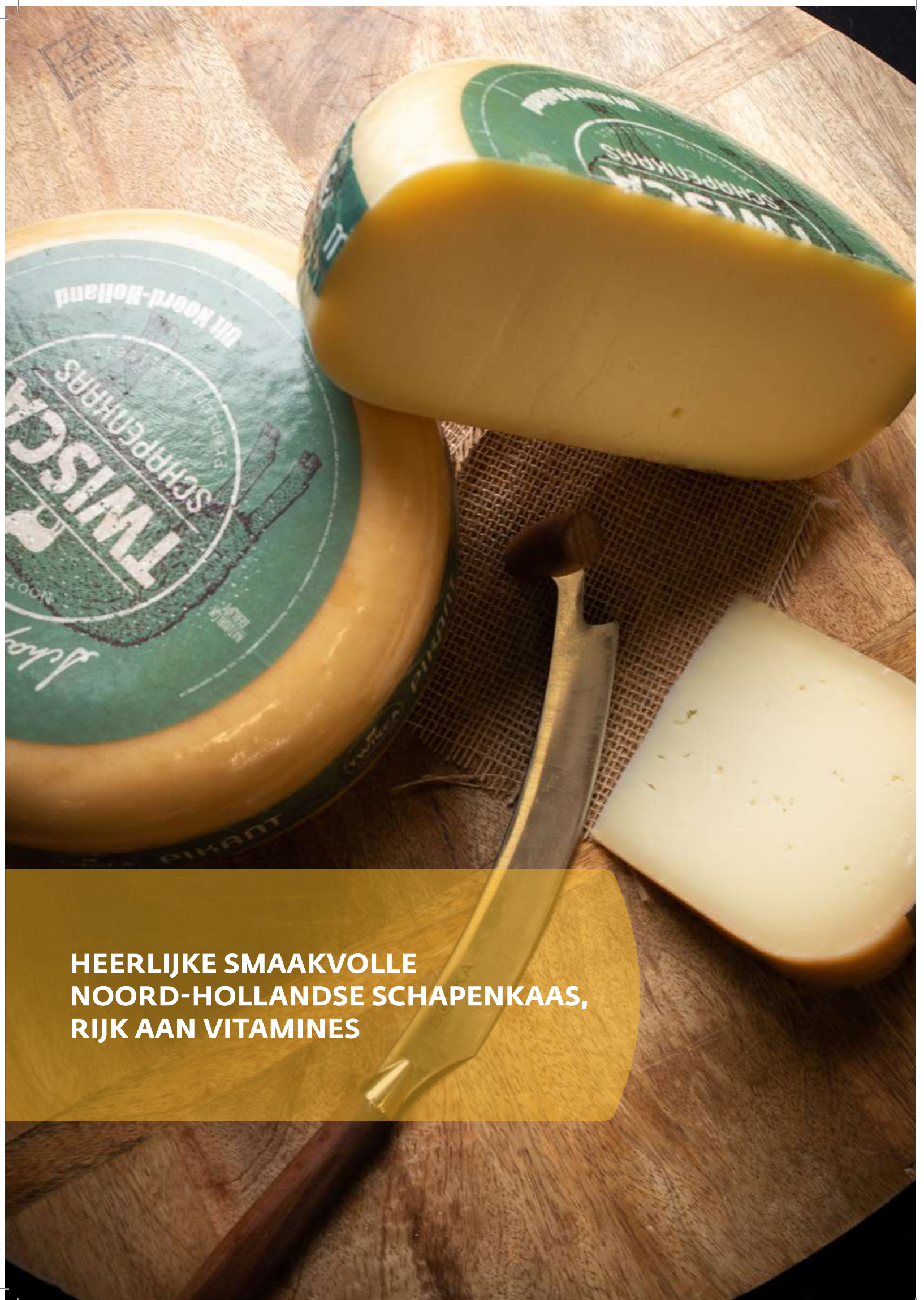
Chèvretaler
Geitenkaas met gaten
8 weken



Ingrediënten:
Gepasteuriseerde
geitenmelk (NL),
zout, zuursel,
vegetarisch stremsel

**DE LEKKERSTE GANGBARE
HOLLANDSE GEITENKAAS.
RIJK VAN SMAAK EN
SUPER SMEUÏG**





**HEERLIJKE SMAAKVOLLE
NOORD-HOLLANDSE SCHAPENKAAS,
RIJK AAN VITAMINES**

TWISCA SCHAPENKAAS

TWISCA SCHAPENKAAS



Mild
8 weken



Pikant
4 maanden

Ingrediënten: Gepasteuriseerde schapenmelk (NL), zout, zuursel, vegetarisch stremsel

Schapenkaas

Twisca is een heerlijke smaakvolle Noord-Hollandse schapenkaas, rijk aan vitamines. Deze kaas dankt haar volle, romige smaak aan de hoge vorm (wat zeer gunstig is voor de rijping) maar bovenal aan de Noord-Hollandse weide waar de melkschapen volop kunnen grazen.

De melk voor Twisca is afkomstig van schapenboerderij Westfriesdijk van Nico Verduin. Hij heeft ca. 700 Friese Melkschapen lopen, die gemiddeld 450 liter melk per jaar geven. In heel Nederland zijn er in totaal maar 7000 van deze schapen. Zijn schapen grazen op 70 hectare land. Dit grote natuurgebied heeft altijd onder

invloed gestaan van zilte, waterrijke natuur. Hierdoor is het gras rijker van samenstelling en de melk veel smakelijker! Het voer voor de dieren wordt zelf verbouwd, waardoor ze garant kunnen staan voor de kwaliteit. Een extra inspanning die ze graag doen om hun visie voor dierenwelzijn en gezondheid te kunnen waarborgen!

Het bedrijf van Nico Verduin is uniek, omdat er het hele jaar door (iedere maand) lammetjes worden geboren. Het voordeel hiervan is dat hij jaarrond de beste melk kan leveren en dat proef je terug in deze heerlijke schapenkaas.



rauwmelks



biologisch



additive free



halal ready

BOERDERIJ SPECIALITEITEN

seizoens
product



8 kg

Lentekaas

Met paprika, prei, knoflook,
honingklaver, bieslook,
lente-ui en rode bes
8 weken

seizoens
product



8 kg

Zomerkaas

Met brandnetel, bieslook,
knoflook, peterselie,
rozemarijn en tijm
8 weken

seizoens
product



8 kg

Herfstkaas

Met peper en paprika
8 weken

seizoens
product



8 kg

Winterkaas

Met daslook, knoflook, prei,
zwarte peper, fenegriek
en pompoen
8 weken



12 kg

Bon Repas

Gatenkaas van de boerderij
8 weken



60 kg

Boerderijkaas Gigant

60 kg - 1 jaar

seizoens
product



30 kg

Oude Mei Kaas

30 kg - 1 jaar

seizoens
product



30 kg

Oude September Kaas

30 kg - 1 jaar



**DE LEKKERSTE SPECIALITEITEN
VAN DE BOERDERIJ**



**DE LEKKERSTE SPECIALITEITEN
VAN EIGEN BODEM**



HOLLANDSE SPECIALITEITEN

HOLLANDSE SPECIALITEITEN



Oude Tolbrug
16 maanden



Ons Genot
6 maanden



OUDELANDSE BOEREN

OUDELANDSE BOEREN



Smeuïg Jong
5 weken



Romig Jong Belegen
10 weken



Smaakvol Belegen
6 maanden

seizoens
product



Graskaas van de Boerderij
5 weken

Ingrediënten:

Gethermiseerde koemelk
(NL) zout, zuursel, dierlijk
stremsel



Pikant Belegen
1 jaar



Subliem Oud
2,5 jaar

Ingrediënten:

Rauwe koemelk (NL), zout,
zuursel, dierlijk stremsel,
conserveermiddel: E251



Zacht XL
100 dagen



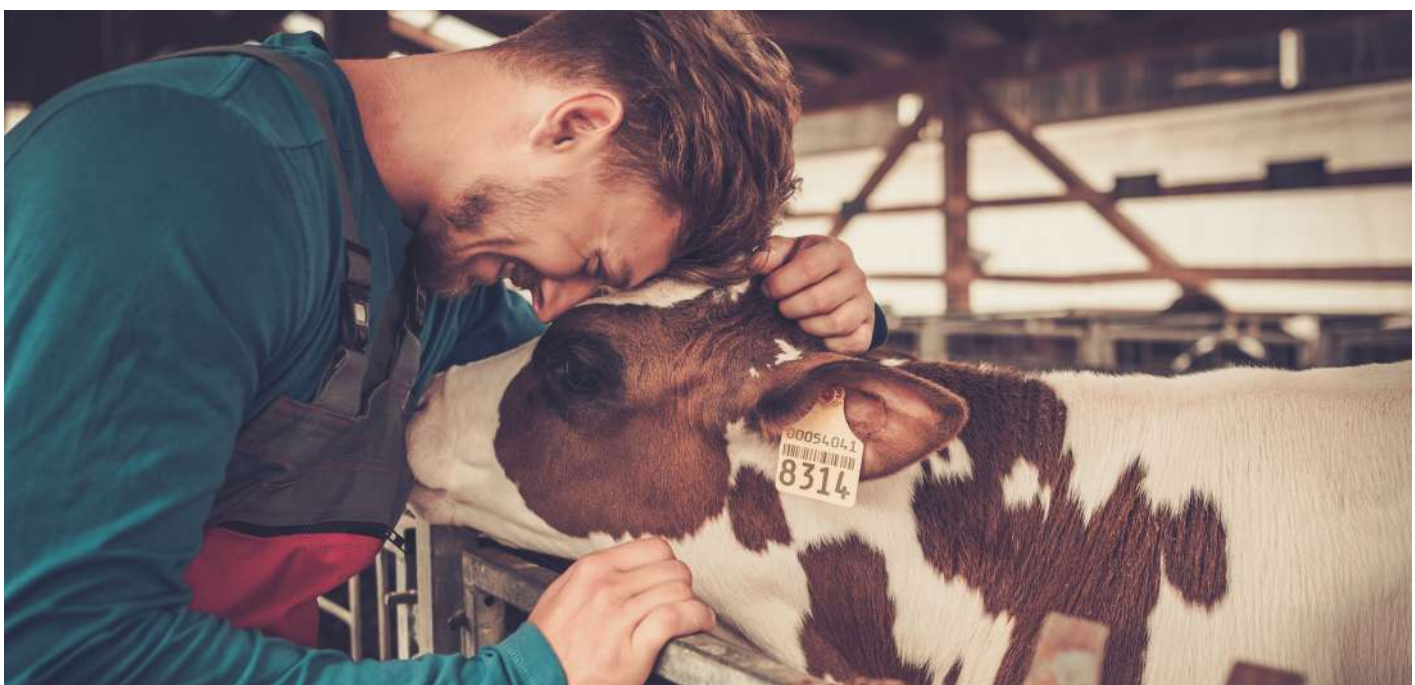
Belegen XL
8 maanden



Pikant XL
1 jaar

Ingrediënten:

Gethermiseerde koemelk
(NL) zout, zuursel, dierlijk
stremsel





**PUUR NATUUR, ZONDER KLEURSTOFFEN,
GEMAAKT VAN DE BESTE MELK
EN IN EEN EERLIJK PROCES**



**AMBACHTELIJKE KAAS BEREID DOOR
BOEREN MET PASSIE VOOR KAAS.
VERFIJND VAN SMAAK**

ERFGOED STELLING

ERFGOED STELLING



12 kg

Erfgoed Stelling 101
5 weken
Familie van Erk



16 kg

Erfgoed Stelling 103
4 maanden
Familie van Erk



Rijk aan
proteïne

15 kg

Erfgoed Stelling 302
3 maanden | 38% minder vet
Familie van Erk



Rijk aan
proteïne

16 kg

Erfgoed Stelling 304
6 maanden | 38% minder vet
Familie van Erk



16 kg

Erfgoed Stelling 502
10 weken
Familie Kool



16 kg

Erfgoed Stelling 503
4 maanden
Familie Kool



16 kg

Erfgoed Stelling 506
12 maanden
Familie Kool



16 kg

Erfgoed Stelling 507
18 maanden
Familie Kool



12 kg
16 kg

Erfgoed Stelling 705
9 maanden
Boerderij De Jongenhoeve



16 kg

Erfgoed Stelling 905
8 maanden
Familie Van Schie



16 kg

Erfgoed Stelling 907
18 maanden
Familie van Schie

Erfgoed Stelling kaas

Onze serie Erfgoed Stelling kaas wordt bereid door boeren die dagelijks met volle overgave kazen maken. Vaak geleerd van vader op zoon en deze traditie wordt in Erfgoed vertegenwoordigd. De stelling staat voor het type kaas en de leeftijdsoort. Het eerste nummer geeft aan bij welke boer de kaas wordt gemaakt en het laatste nummer geeft de leeftijd aan. Hoe hoger het laatste nummer hoe langer de kaas heeft liggen rijpen in ons pakhuis.



rauwmelk



biologisch



additive free



halal ready

SAMEN GENIETEN





MÈKKERSTEE GEITENKAAS

MÈKKERSTEE GEITENKAAS



Jong
4 weken



Jong Belegen
8 weken



Belegen
4 maanden



Extra Belegen
6 maanden



Oud
1 jaar



Italiaanse Kruiden
Met Italiaanse Kruiden
8 weken



Gemengde Peper
Met zwarte peper, roze peperbes,
knoflook, paprika, ui en gember
8 weken



Honingklaver
Met honingklaver
8 weken



Fenegriek
Met fenegriek
8 weken



Truffel
Geitenkaas met truffel
8 weken



Mèkkertaler
Geitenkaas met gaten
8 weken



Neeltje
Zachte geitenkaas
4 weken



Neeltje Daslook
Zachte geitenkaas met daslook
4 weken



Neeltje Truffel
Zachte geitenkaas met truffel
4 weken

Ingrediënten:
Gepasteuriseerde biologische
geitenmelk (NL), zout,
zuursel, vegetarisch stremsel



**BIOLOGISCHE GEITENKAAS, VOL
VAN SMAAK EN PUUR NATUUR!**



BIOLOGISCHE KAAS GEMAAKT VAN 100% JERSEYMELK



HAPPY MRS. JERSEY

HAPPY MRS. JERSEY



Jong Belegen
8 weken



Belegen
4 maanden



Extra Belegen
6 maanden



Oud
1 jaar

Ingrediënten: Gepasteuriseerde biologische Jerseykoemelk (NL), zout, zuursel, vegetarisch stremsel

Jerseykaas

Happy Mrs. Jersey is een biologische kaas gemaakt van 100% jerseymelk. De kaas wordt gemaakt van de biologische melk van 62 jerseykoeien van Melkveehouderij Sprangers in Kaatsheuvel door Kaasmakerij De Mekkerstee. De jerseykoeien worden gehuisvest in de innovatieve Kwatrijnstal, die bekend staat om een hoog dierwelzijn, sterke ammoniakreductie en een mooie inpassing in het landschap.

Jerseymelk heeft een andere samenstelling van vet en eiwit dan melk van een Holsteiner koe. Het vetpercentage (5,9%) en eiwitgehalte (4,2%) ligt hoger, waardoor de kaas nog romiger en voller van

smaak is. Ook is Jerseymelk van nature rijker aan vitaminen en mineralen (2 keer zoveel), caroteen, en geconjugeerd linolzuur (CLA) dan melk van Holsteiner koeien. Dit resulteert in een bijzonder rijpe kaas met een onderscheidende smaak.

Naast een andere samenstelling, stoten Jerseykoeien 20% minder stikstof uit voor het maken van 100 kg kaas, in vergelijking met de Holsteinkoeien. De harde feiten zijn dat de melkproductie van Jerseykoeien leidt tot reductie in landgebruik (11%), waterverbruik (32%) en ecologische voetafdruk van 20%.



rauwmelks



biologisch



additive free



halal ready

BEPPIE SCHAPENKAAS



Mild
8 weken



Pikant
4 maanden

Ingrediënten:

Gepasteuriseerde biologische schapenmelk (NL),
zout, zuursel, vegetarisch stremsel

Schapenkaas

Beppie schapenkaas is een 100% biologische schapenkaas. Afkomstig van een kleine coöperatie met biologische schapen en bereid door De Mèkkerstee uit Ouddorp. Zeer smaakvol en bijzonder zacht en romig van smaak. Echte specialiteit met een unieke smaak.

Deze schapenkaas heeft de naam Beppie te danken aan het feit dat Beppie een oer-Hollandse naam is en de melk van deze kaas is afkomstig van Hollandse schapen. Deze schapenkaas is een echt Hollands product, gemaakt van Hollandse melk, dus daarom hebben we gekozen voor deze Hollandse naam.





**BIOLOGISCHE SCHAPENKAAS,
ZEER SMAAKVOL EN BIJZONDER
ZACHT EN ROMIG VAN SMAAK**



**100% BIOLOGISCHE KAAS GEMAAKT
VAN DE MEEST ROMIGE KOEMELK**



**BIOSTEE
KOEKAAS**



Jonge Blom
8 weken



Pittige Tante



Ouwe Knar
1 jaar



Rauwdouwer

Met ui, paprika en peterselie
8 weken



Eeuwige Vrijgezel
Met knoflook en basilicum
8 weken



Heerenboer
Met zwarte truffel
8 weken



Olivia
Met zwarte olijven, oregano,
paprika, knoflook en zwarte
pepermix
8 weken



Pinoli

Met rucola en pijnboompitjes
8 weken



Notelaer
Met walnoot, hazelnoot en
fenegriek
8 weken



Bio Truffo
Met italiaanse zwarte truffel
8 weken



Ingrediënten:
Gepasteuriseerde
biologische
koemelk (NL), zout,
zuursel,
vegetarisch stremsel



rauwmelks



biologisch



additive free



halal ready







WWW.TREURKAAS.NL