



BKKC Young Talents sessie1

Deelnamenummer:

Tafelnummer:

7 april 2025

	A	B	C	D	E	F	
	NAAM van de KAAS	LAND van HERKOMST	MELKSOORT	G / R MELK	VET % in droge stof	KWALITEIT	TOTAAL
1	Fourme d'Ambert	Frankrijk	koe	RAUWE MELK	3	goed	
2	PORT SALUT	Frankrijk	koe	gepasteuriseerd	3	goed	
3	Brébiou	Frankrijk	schaap	gepasteuriseerd	3	goed	
4	FARMHOUSE CHEDDAR	ENGELAND	KOE	gepasteuriseerd	3	zeer goed	
5	CAMEMBERT CALVADOS	Frankrijk	KOE	RAUWE MELK	3	goed	
6	BLUE STILTON	ENGELAND	KOE	gepasteuriseerd	3	zeer goed	
7	PARMIGIANO REGGIANO	Frankrijk	KOE	RAUWE MELK	2	zeer goed	
8	COMTé	Frankrijk	KOE	RAUWE MELK	3	zeer goed	
9	CROTTIN CHAVIGNOL	Frankrijk	GEIT	gepasteuriseerd	3	goed	
10	FETA GRIEKENLAND	GRIEKENLAND	GEIT / SCHAAP	gepasteuriseerd	3	goed	
11	GAPERON	Frankrijk	KOE	gepasteuriseerd	3	goed	
12	LANGRES	Frankrijk	KOE	gepasteuriseerd	3	goed	

MAXIMAAL 120 PUNTEN

Hier invullen:
uitsluitend naam van de kaas

MAXIMAAL
36 PUNTEN

Hier invullen:
Land uit
Europa

MAXIMAAL 36 PUNTEN

Hier invullen:
melk van koe, geit en/of
schaap

MAX. 48 PUNTEN

Hier invullen:
gepasteuriseerde
of rauwe melk

MAX.60PUNTEN

Hier invullen:
Vetgehalte;
1. 0 - 30%
2. 30 t/m 39 %
3. 40% t/m 50 %
4. 51% of meer

MAX. 60 PUNTEN

Hier invullen:
uitstekend
zeer goed; goed;
matig of slecht

MAX. 360 PTN

UW PUNTEN

Z.O.Z.