



BKCC ALLROUND sessie 2

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	PORT SALUT	FRANKRIJK	KOE	GEPASTEURISEERD	3	goed	
11	CHAOURCE	FRANKRIJK	KOE	GEPASTEURISEERD	3	goed	
4	BLEU DE BASQUE	FRANKRIJK	SCHAAP	RAUWE MELK	3	goed	
5	BOUYGETTE	FRANKRIJK	GEIT	GEPASTEURISEERD	3	goed	
6	EPOISSE	FRANKRIJK	KOE	GEPASTEURISEERD	3	goed	
8	OSSAY IRITY	FRANKRIJK	SCHAAP	RAUWE MELK	3	goed	
7	PONT L'EVEQUE	FRANKRIJK	KOE	RAUWE MELK	3	matig	
9	ETIVAZ	ZWITSERLAND	KOE	RAUWE MELK	3	goed	
3	BRIE DE MEAUX	FRANKRIJK	KOE	RAUWE MELK	3	goed	
10	CHÈVRE FLEURET	FRANKRIJK	GEIT	GEPASTEURISEERD	3	uitstekend	
2	BLEU-D'AUVERGNE	FRANKRIJK	KOE	RAUWE MELK	3	goed	
12	BRILLAT SAVARIN	FRANKRIJK	KOE	GEPASTEURISEERD	4	uitstekend	

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. 60 PUNTEN

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.