



Lekker én gezond, natuurlijk anders!

Nieuwsbrief nummer 3 augustus 2011

www.keeskaas.nl

KEES op BNR

KEES heeft nu ook de radio bereikt! Naar aanleiding van een artikel in [Dagblad De Pers](#) waren de Keesmakers te gast in het BNR-programma 'Aan de slag'. Bovendien was Gijs ook te horen bij jongerenzender [FunX](#).



De geboorte van KEES

Hoe is KEES ontstaan? Oprichters Marc van Wanroij en Gijs Jansen vertellen het verhaal van de geboorte van KEES nu ook [op onze site](#).

KEES in het assortiment van grossier Zijerveld

[Grossier Zijerveld](#) heeft sinds kort KEES in zijn assortiment. Zijerveld kan buigen op eeuwenlang ervaring in de kaaswereld. Wij wensen Zijerveld een goede KEEShandel toe!



KEES nu geschikt voor vegetariërs

Sinds kort maken we KEES met vegetarisch stremsel: [KEES is nu dus ook geschikt voor vegetariërs](#).



Kaas gaat mee op vakantie

Maar liefst 63% van de Nederlanders die erop uit trekt met een (sta)caravan neemt kaas mee. [Lees meer...](#)



Recept van de maand



KEES-Soufflé

Altijd feestelijk: een soufflé uit de oven. Serveer deze KEES-soufflé met een groene salade en geniet van de nazomer!

[Klik hier voor de bereidingswijze](#)

Voedingswaarden per persoon

Energie: 403 Kcal
Eiwit: 23 gr.
Koolhydraten 9 gr.
Vet totaal: 31 gr.
Waarvan verzadigd: 8 gr.
Zout: 0.3 gr.

Smaakt dat naar meer? Kijk dan bij onze [recepten](#).

[Heeft u zelf een ander leuk recept met KEES? Laat het ons weten via \[info@keesmakers.nl\]\(mailto:info@keesmakers.nl\)!](#)

Heeft u vragen of opmerkingen naar aanleiding van deze nieuwsbrief? Of wenst u deze niet meer te ontvangen? Laat het ons weten via info@keeskaas.nl. Volg ons ook op [Twitter](#) en [Facebook](#)!