



**Zuivelhoeve**  
sinds 1981

# Nederlandse kaasspecialist Zuivelhoeve omarmt veganistische kaasalternatieven van Mr. & Mrs. Watson

**Amsterdam, 19 mei 2021** – Zuivelhoeve, een zuivelproducent die sinds 1981 gericht is op het ontwikkelen van ambachtelijke zuivelproducten, met inmiddels 71 winkels, gaat de samenwerking aan met het Amsterdamse *vegan food* merk Mr. & Mrs. Watson. Een selectie van de plantaardige kaasvervangers van Mr. & Mrs. Watson zal per 1 juni verkrijgbaar zijn in fysieke winkels van Zuivelhoeve.

De markt van veganistische kaasalternatieven groeit. De plantaardige zuivelcategorie in Engeland is het afgelopen jaar zelfs verdubbeld.<sup>1</sup> Wereldwijd groeit de markt voor plantaardige kaasalternatieven de komende jaren naar verwachting met 12,8% per jaar.<sup>2</sup>

Waar bij het maken van kaas melk wordt gebruikt, maakt Mr. & Mrs. Watson onder andere gebruik van cashew als grondstof voor hun producten. Cashew heeft een hoog eiwit- en vetgehalte en is neutraal van smaak. De smaken van de schimmelculturen krijgen zo de kans zich goed te ontwikkelen. De plantaardige *wheels* worden net zoals dierlijke kaas bereid door er een cultuur aan toe te voegen en het vervolgens te laten fermenteren. De meeste kaasalternatieven in de supermarkt gebruiken kokosvet als bron voor vetten. Overigens zijn deze ook niet gefermenteerd.

Zuivelhoeve gaat een viertal producten voeren:

- **Aged Camemberti:** gerijpte *cashew wheel* met een witte camemberti schimmellaag;
- **Walnut Camemberti:** gerijpte *cashew wheel* met camemberti schimmellaag en gekaramelliseerde walnoot;
- **Aged Fondue:** een fondue-extract dat moet worden aangelengd met water en wijn;
- **Vegan Honey:** gemaakt van ingekookte appels, rozen en kamille, aroma's die normaal ook via de bij in de smaak van honing te herkennen zijn.

**Kirsi Rautiainen, mede-oprichter van Mr. & Mrs. Watson zegt:**

‘Het is heel bijzonder om te zien dat de markt zo aan het groeien is en om vraag te krijgen van zo’n gevestigd, traditioneel zuivelbedrijf. Het is zo snel gegaan; toen wij in 2017 startten

met de opening van ons restaurant stelden veel mensen nog sceptische vragen over de markt. Inmiddels ziet iedereen dat deze beweging *mainstream* aan het worden is en niet meer te stoppen is. Wij verbinden veganisme aan een *sophisticated* en Bourgondische lifestyle. De ambachtelijke Zuivelhoeve en wij passen in die zin perfect bij elkaar.'

### **Jorieke Roerink, Marketing & Sales manager bij Zuivelhoeve voegt toe:**

'Wij hebben gemerkt dat wie naar vegan kaasalternatieven zoekt, bijvoorbeeld onze kaasliefhebbende klanten die hun veganistische gast ook iets lekkers willen aanbieden, nog niet goed weet waar het te vinden is. Wij willen er graag in voorzien en aandacht creëren voor plantaardige innovaties. In de nieuwe wereld wisselen mensen dierlijke producten en plantaardige producten met elkaar af. Wij zijn al een tijd op zoek naar het type product dat past bij onze winkels en uit een uitgebreid (internationaal) productvergelijk kwam Mr. & Mrs. Watson voor ons als winnaar uit de bus'.

– Einde persbericht –

### **Over Zuivelhoeve**

De oorsprong van de Zuivelhoeve winkels voert terug naar 1981. Op het erf van opa en oma, begon Diane samen met Gerjhan met de verkoop van boerderijproducten van melk van eigen koeien. Eerlijke en bovenal lekkere producten. De filosofie van toen is de basis van nu, de lekkerste producten direct van de bron.

Wat in 1981 is begonnen met de verkoop van zuivelproducten van de boerderij is uitgegroeid tot een familiebedrijf met ruim 70 winkel verspreid over Nederland. Waar met gepaste trots de eerste en de tweede generatie samenwerken aan de lekkerste producten en waar transparantie, ambacht en saamhorigheid centraal staat. Het assortiment bestaat uit vele soorten ambachtelijke kaasspecialiteiten, aangevuld met noten, tapas, wijn en andere delicatessen. Daarnaast is ons welbekende emmertje met de vruchten onderin en de lekkere yoghurt bovenop in elke supermarkt te vinden. *Eerlijk smaakt het /lekkerst!*

### **Over Mr. & Mrs. Watson**

Mr. & Mrs. Watson begon in 2017 als plantaardig restaurant, gespecialiseerd in huisgemaakte kaasalternatieven. Het aanbod ontving de PETA Award voor 'beste veganistische kaas'. Door de populariteit van de producten opende Mr. & Mrs. Watson begin 2020 een nieuwe productiefaciliteit en *food lab*. De ondernemers achter het merk grepen de corona-lockdown aan om de producten op de zakelijke markt te brengen en een webshop te openen. Inmiddels is Mr. & Mrs. Watson een *vegan food* merk met de focus op de innovatie van vegan kaasalternatieven. In het *food lab* wordt momenteel gewerkt aan een nieuwe lijn producten, op basis van veldbonen.

*Met goed eten de wereld veranderen.* Dat is de droom. Goed voor de natuur, dierenwelzijn, de mensheid en -last but not least- onze smaakpapillen.

### **Contact**

Kirsi Rautiainen

+31 (0) 20 – 261 93 61

[kirsi@watsonsfood.com](mailto:kirsi@watsonsfood.com)

---

<sup>1</sup> The Grocer: <https://www.thegrocer.co.uk/plant-based/can-the-vegan-eating-boom-continue-at-pace/652112.article>

<sup>2</sup> Grand View Research <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/vegan-cheese-market>