

# Kaasbrik

KAASBRIK BESTAAT AL 33 JAAR EN WORDT DOOR JOHAN EN DOCHTER KARLIEN DE TURCK GELEID. SINDS 2008 ORGANISEERT KAASBRIK DE WELBEKENDE VERKIEZING 'PIZZAIOLO VAN HET JAAR'. AAN DE VOORAVOND VAN DE 10DE EDITIE EEN GESPREK MET KARLIEN, SUPPLY CHAIN MANAGER.

CHRISTIAN DE WINTER

**Kaasbrik**  
SMART IN CHEESE

**PIZZAIOLO**  
2018

## Kaasbrik draagt de slogan "Smart in cheese" uit. Hoe onderbouw je dit?

"We kennen al meer dan 10 jaar een constante en positieve evolutie, zowel in volumes als in kwaliteit. Van 2.500 ton verwerkte kaas in 2004 draait het bedrijf nu rond de 10.000 ton, waarvan 70% voor de export bestemd is, de rest voor België. Kaasbrik exporteert naar meer dan 20 landen in onder meer West-Europa, het Midden-Oosten en het Verre Oosten. De expansie is constant en voor 2018 rekenen we op 11.000 ton, waarvan ongeveer 6.000 ton mozzarella dat in hoofdzaak verwerkt wordt in pizza's. Als je weet dat er ongeveer 120 gram per pizza gebruikt worden, is dat goed voor zo'n 50 miljoen pizza's!"

"Kaasbrik is dus geen producent, maar verwerkt kaas in verschillende rasp formaten. Naast mozzarella verwerken we ook nog emmentaler (30%), cheddar, gouda en andere kazen (10%)."

## Zeg niet zomaar mozzarella!

"Onze naambekendheid hebben we ook te danken aan de kwaliteit van onze kazen en in het bijzonder van mozzarella. Aan de kwaliteit wordt grote aandacht besteed: de mozzarella wordt steeds vers geraspt om een optimale bakkwaliteit te kunnen garanderen. De smaak mag niet dominant zijn, maar moet de andere ingrediënten van de pizza ondersteunen. Vandaar ook het belang van een goede filante (=stretch)."

"De uitdaging voor Kaasbrik is dus om steeds de juiste selectie van grondstoffen te maken bij de verschillende kaasproducenten en door talrijke controles en baktesten (waar mooie goudbruine blisters bekomen moeten worden) een uitmuntend product op de markt te brengen. Kaasbrik is dus uiterst streng in de inkoop van de kaas en de leveranciers moeten een eersteklasproduct leveren. Ook moet de smaak constant zijn: er is een verschil tussen zomermelk, wanneer de koeien gras eten, en wintermelk, wanneer ze met wintervoedsel zoals maïs gevoederd worden."

## Jullie houden graag de vinger aan de pols en organiseren de 'Pizzaiolo van het Jaar'. Een feesteditie omdat het de 10de editie is!

"De 'Pizzaiolo van het Jaar' is inderdaad aan zijn 10de editie toe en is als verkiezing inmiddels uitgegroeid tot een grote klassieker in het Belgische pizzagebeuren. Dat laat ons vooral toe om rechtstreeks met de eindgebruiker in contact te komen, en zo beter hun noden en wensen te kennen."

"Met het 10-jarig bestaan van de wedstrijd heeft Kaasbrik iets speciaals willen doen. We hebben posters en mooie kalenders ontwikkeld. Alle deelnemende pizzaiolo's ontvingen dat promotiemateriaal. We zijn nog een stap verder gegaan en ter gelegenheid van deze feesteditie werd het promomateriaal gepersonaliseerd ter ondersteuning van hun eigen campagne. Een speciale spaaractie werd



**"DE UITDAGING VOOR KAASBRIK IS DUS OM STEEDS DE JUISTE SELECTIE VAN GRONDSTOFFEN TE MAKEN BIJ DE VERSCHILLENDE KAASPRODUCENTEN EN DOOR TALRIJKE CONTROLES EN BAKTESTEN EEN UITMUNTEND PRODUCT OP DE MARKT TE BRENGEN."**

tevens gestart: bij aankoop van de 'Mozzarella Pizzaiolo' kregen de pizzaiolo's spaarpunten die tegen mooie incentives mochten worden ingeruild."

Nieuw bij deze editie is de 'Bake Off'. De 11 provinciale laureaten hebben eind januari voor een jury de klassieke pizza Margherita en de Pizza van de Chef gebakken. Hieruit is de 'Pizzaiolo van het Jaar 2018' gekozen. Elke deelnemer gebruikte zijn eigen ingrediënten en de lekkere mozzarella van Kaasbrik plaatste iedereen op gelijke voet. Wie de provinciale laureaten en de 'Pizzaiolo van het Jaar 2018' zijn geworden, ontdekt u op de volgende bladzijden.

[www.kaasbrik.com](http://www.kaasbrik.com)

# Pizzaïolo 2018

HET IS ZOVER! DE PIZZA, OF BETER GEZEGD DE KUNST VAN HET PIZZA BAKKEN, MAAKT SINDS 7 DECEMBER 2017 DEEL UIT VAN HET UNESCO WERELDERFGOED. BEELD JE EENS IN, DIE ONTLADING VAN VREUGDE IN NAPELS, DE BAKERMAT VAN DE BEROEMDE PIZZA DIE DE WERELD VEROVERD HEEFT, EEN VAN DE MEEST GEAPPRECIERDE – EN VERORBERDE – GERECHTEN OP AARDE, WAARVAN HET SUCCES NU EINDELIJK ERKEND WORDT, EN DIT OP EEN ZO PRESTIGIEUS MOGELIJKE MANIER. EEN GOEIE REDEN OM IN HET KONINKLIJK PALEIS CAPODIMONTE, BOVEN NAPELS, DE OVEN OPNIEUW AAN TE STEKEN: WAAR IN 1889 TER ERE VAN KONINGIN MARGHERITA DE PIZZA MET DEZELFDE NAAM GEBOREN WERD, WERDEN NU OPNIEUW PIZZA'S GEBAKKEN OM UIT DE DELEN AAN DE UITGELATEN BEVOLKING. EER EN GLORIE AAN ALLE PIZZAÏOLO'S!

CHRISTIAN DE WINTER

## PROVINCIALE LAUREATEN

### LUXEMBURG

#### Il Forno

Rue de St Hubert 16  
6890 Redu (Libin)  
Tel: 061 65 63 90  
Gesloten woensdag  
en donderdag

Eigenaar: Jonathan Binsfeld  
Pizzaïolo: Stéphane Guiot



Verscholen onder de kerk van het pittoreske dorpje Redu, 'Hoofdstad van het Boek' in de provincie Luxemburg,

bevindt zich een mooi restaurant met veel lichtinval, zichtbare plafondbalken, een lichtkleurig parket, banken in beige leder en comfortabele rode stoelen. De bar is aan de ingang, met daarnaast een kleine zaal met open haard, een rustigere plek voor de gasten.

De Margherita is excellent: een dunne, juist gebakken korst, verse basilicum die duidelijk aanwezig is en gedeeltelijk in de fraaie tomatensaus verwerkt werd; het resultaat is een schitterende Margherita. De pizza 'Délices de la Sûre': mozzarella di bufala, rucola, pijnboompitten, de lokale gerookte ham en een paar druppels huisgemaakte pruimen-frambozencoulis op een perfect gebakken dunne korst. Een witte pizza want geen tomatensaus. Wat de jury bijzonder gewaardeerd heeft, is het gebruik van streekproducten, namelijk de verrukkelijke 'Jambon de la Sûre', die zijn zachte smaak

te danken heeft aan een zeer lange rijping, en het roken met beukenhout. Schitterend!

Andere Luxemburgse deelnemers: de uitstekende 'Enzo Milano' in Aarlen en 'Alla Dolce Vita' in Bastenaken.

### BRUSSELS

#### HOOFDSTEDELIJK GEWEST

##### Il Carpaccio

Steenweg op Waterloo 1033  
1180 Ukkel  
Tel: 02 374 57 67  
Open 7/7

Eigenaar: Carlo Previti  
Pizzaïolo: Alket Taku



Weelderige zaak met een indrukwekkende menu- en wijnkaart. Een gedeelte van de muren is bedekt met hout, over een ander deel is een pruimkleurige stof gedrapeerd, of het is bedekt met donkergrijs behangpapier. Stoelen en banken in bijpassende kleuren en petroleumlampjes geven een cosy sfeer. Achter de ingang staat een grote houtoven verborgen. Pizzaïolo Alket is van Albanese oorsprong en oefent zijn beroep al vele jaren uit vol passie.

Zoals bij de andere provinciale laureaten is deze perfect gebakken, lekkere pizza met dunne korst en mooi gesouffleerde randen versierd met een flinke handvol basilicum. De tomatensaus is uiterst smakelijk, en een vleugje pikante olie maakt ze nog smaakvoller.

De chef was uiterst goed geluimd, want wij hebben werkelijk van zijn pizza gesmuld: lekkere tomatensaus, Bresaola, Bufala en verse basilicum op een perfecte korst met mooi gesouffleerde randen. De gerookte en gezouten smaak van de Bresaola wordt getemperd door de zachtheid van de mozzarella. Het geheel is dus zeer evenwichtig, tot grote vreugde van de 'pizzaïofiel', om een passend neologisme te gebruiken!

Andere Brusselse deelnemers: 'Il Gusto' en 'Da Toto', beiden in Ukkel.

### ANTWERPEN

#### La Terrazza

Auwegemstraat 36  
2800 Mechelen  
Tel: 015 26 04 06  
Gesloten op dinsdag  
en zaterdagmiddag

Eigenaar: Maria di Taranto  
- Giancarlo Ragusa  
Pizzaïolo: Giancarlo Ragusa



en rauwe ham, die als laatste wordt toegevoegd. De korst is perfect gebakken, en dankzij de pikante salami ook pittig. De korst heeft trouwens een verrukkelijke smaak, wat veel over het talent van de pizzaïolo zegt! Giancarlo heeft in Italië een speciale opleiding gevolgd en dat proef je!

Andere Antwerpse kandidaat: 'La Pazzia' in Mol

### HENEGOUWEN

#### Trentaquattro

Rue Robesse, 34  
6041 Gosselies  
Tel: 071 19 35 81  
Gesloten op maandag  
en zaterdagmiddag.

Eigenaar: Olivier Simone  
Pizzaïolo: Franco Ventura



In een volle zaal - wat veel verklapt over de kwaliteit van het eten - worden we door de bazin verwelkomd met als hapje heerlijke 'mini-calzone's'. De meeste gasten zijn vaste klanten: dat horen we aan de gesprekken over de tafels heen.

De Margherita is perfect: goed gebakken, mooi gesouffleerde randen en een flinke handvol verse basilicum als garnituur in het midden. De geweldige tomatensaus en de rijkelijke laag mozzarella vervolmaken het geheel.

De pizza van de chef is zoals zo vaak 'zoals zijn muts staat'. Wij hebben de 'Pizza Maffioso' mogen proeven, met tomatensaus en mozzarella, rode ui, groene en rode paprika, pikante salami

Een mooie zaak waar de tegels met Latijnse spreekwoorden in de hall de bezoekers verwelkomen: zo ben je meteen ondergedompeld in de sfeer van 'Nunc est bibendum!' Aan tafel krijgen we minispiesjes met kerstomaten en balletjes. De zaal is goed verlicht en de muren zijn versierd met zwart-wit foto's van Italiaanse straatfaeren. De

hypergesofisticeerde houtoven is het vermijden waard: een bijkomende zorgt voor een constante temperatuur, en de draaiende bodem voor een gelijkmatige verdeling van de warmte.

Een uitmuntende Margherita, de basilicum tekent present en de korst is perfect gebakken. Overheerlijke tomatensaus en een rijkelijke, goudbruine laag kaas, kortom een waar genot!

Zoals zo vaak weerspiegelt de pizza van de chef zijn humeur. Vandaag proeven we Toscaanse worst, rode ui, tagglio, mozzarella en parmezaan, kerstomaten en rucola. Prachtige uitgevoerd, want de pizza wordt ons voorgeschoteld in de vorm van een gondel met perfect gebakken ingrediënten. De worst is buitengewoon lekker! Een paar zwarte olijven versterken de smaak, de rode ui verzacht hem. Het geheel is overheerlijk!

Andere deelnemers voor Henegouwen: 'La Flambee' in Honelles en 'Al Picchio Rosso' in Fleurus.

## OOST-VLAANDEREN

### Da Pino - Fratelli d'Italia

Kouterdreef 1  
9000 Gent  
Tel: 09 224 32 08  
Gesloten zondag en maandag  
Eigenaar: Giuseppe Guglielmi  
Pizzaiolo: Giuseppe Guglielmi

Een kleine zaak in het centrum van Gent. In een oud herenhuis bieden twee zaaltjes plaats aan een twintigtal gasten. De baas, afkomstig uit Puglia, genoot een koksopleiding en



heeft een passie voor pizza. We zijn nog maar net gaan zitten wanneer ons een bordje voorgeschoteld met rauwkost - onder meer rauwe venkel - pancetta en wat koekjes met balsamicoazijn.

De Margherita heeft alles mee: een mooie korst, heerlijke tomatensaus en mooie, goudbruine kaas. De onmisbare basilicum is duidelijk aanwezig.

De pizza van de chef is vandaag de 'Pizza Porchetta', een typisch Italiaans product. Hiervoor wordt ofwel een hammetje ofwel een speenvarkentje gevuld met kruiden en dan in de oven gebakken. Dit het vlees die ongeëvenaarde smaak die zo geliefd is bij fans van de fijne keuken! De pizza is heel eenvoudig maar uiterst smakelijk: een lekkere tomatensaus, de beroemde Porchetta, rucola, pomodorini, parmezaanschilders, gedroogde oregano en een royale scheut vergine olijfolie op een dunne korst. Een prachtige combinatie van natuurlijke smaken, een waar genot op de tong!

Andere deelnemers: Il Teatro' in Aalter, en 'Il Faro' in Gent.

## WEST-VLAANDEREN

### Il Rialto

Zeedijk 580  
8300 Knokke  
Tel: 050 61 41 61  
Donderdag gesloten  
Eigenaar: Benjamin Postel  
Pizzaiolo: Benjamin Postel



Het is niet de eerste keer dat Benjamin deelneemt aan deze wedstrijd, en wij zijn al meer dan eens betoverd door zijn gebruik van kraakverse, seizoensgebonden producten. Een mooi en sympathiek restaurant met veel lichtinval, gelegen aan het Rubensplein in Knokke. Dankzij zijn pizzaïolo-opleiding in Italië beheerst Benjamin de pizza-kunst tot in de perfectie.

Een uitmuntende Margherita: de korst is perfect gebakken, de tomatensaus uitstekend, de kaas goudbruine zoals het hoort en het verplichte handvol basilicum prijkt midden op deze fraaie pizza.

De pizza van de chef is bijna buitenaards: een carpaccio van sint-jakobsvruchten, door de baas gul geraspte wintertruffels, burrata met truffelpigmenten, een scheutje

huisgemaakte balsamico en truffelolijfolie op een heerlijke, dunne korst. Een paar scampi's zijn meegebakken in het deeg. Zo lekker, echt genieten!

Andere deelnemers: 'Carlito's Piazza' in St Andries, en 'L' Osteria' in Kortrijk.

## VLAAMS-BRABANT

### La Vecchia Napoli

Pensstraat 6  
3000 Leuven  
Tel: 016 29 29 00  
Zondag gesloten  
Eigenaar: Marco Cascella  
Pizzaiolo: Marco Cascella



In deze gezellige zaak die populair is bij de Leuvense studenten, kan je kiezen uit pizza's in twee maten: enorm en gigantisch! De baas weet dat hij het volk moet voeden, en zijn klanten stromen dan ook binnen voor deze buitengewone pizza's, zowel qua smaak als qua omvang! Als rasechte Napolitaan weet Marco Cascella als geen ander wat een echte pizza is! Zijn Margherita is dan ook perfect: uitstekend gebakken, een geweldige tomatensaus, de lekkere mozzarella van Kaasbrik

is prachtig goudbruin, en de verse basilicum symboliseert de Italiaanse driekleur zoals het hoort.

En dan is het tijd voor de pizza van de chef, de 'Vecchia Napoli'. Heel eenvoudig en daarom ook verrukkelijk, een waar festijn voor ons als pizzaliefhebbers. Op de gebruikelijke basis van tomatensaus, mozzarella, kerstomaten, parmezaanschilders en rucola liggen een paar fijne sneetjes parmaham, die mooi in het geheel passen. Het is lekker en evenwichtig, en zelfs met een 'normale' pizza achter de kiezen zijn we meer dan verzadigd en verlaten we tevreden het restaurant.

Andere deelnemers: 'Ciao Italia' in Leuven en 'Testa Rossi' in Vilvoorde.

## WAALS-BRABANT

### Antica Sicilia

Rue du Dr. Colson 7  
1430 Rebecq  
Tel: 067 64 41 21  
Gesloten op maandag, enkel s' avonds behalve woens- en vrijdag  
Eigenaar: Antonino Milioto  
Pizzaiolo: Antonino Milioto



Deze pizzaïolo is van plan om in maart 2018 te verhuizen naar zijn nieuwe - grotere - restaurant in het naburige pand, met plaats voor 50 gasten en een volledig open keuken. We waren er op een doordeweekse avond, maar desondanks stond de telefoon niet stil in het anders zo rustige Rebecq. Italiaanse gastvrijheid ten top met een hartelijke ontvangst en een smakelijk hapje erbij.

Een perfect gemaakte Margherita: een smakelijke korst, lekkere tomatensaus en verse basilicum, afgewerkt met een paar druppeltjes (huisgemaakte) basilicumolie. Als 'pizza van de chef' heeft Antonino eens iets helemaal anders uit de mouw geschud: een 'witte' pizza met auberginekaviaar, okkernoot, stukjes buffelmozzarella, verse rucola, fijn gesneden Bresaola en kleine dotjes vijgenconfituur. Met de hulp van de chef in de keuken bracht Antonino ons een 'stevige' maar verfijnde pizza.

Eveneens in de provincie Waals-Brabant: 'Rosticceria Siciliana' in Nijvel en 'Pasta Fresca' in Chaumont-Gistoux.

**“ITALIAANSE GASTVRIJHEID TEN TOP MET EEN HARTELIJKE ONTVANGST EN EEN SMAKELIJK HAPJE ERBIJ.”**

## LIMBURG

### Pizzeria Ristorante Raffaello

Rijksweg 220  
3630 Maasmechelen  
Tel: 089 77 65 81  
Woensdag gesloten,  
enkel 's avonds open  
Eigenaar: Angela Ciello  
& Antonio Pitzalis  
Pizzaiolo: Antonio Pitzalis



Il Gusto della vita. Met deze slagzin (Goesting voor het leven), verwelkomen de goedlachse Angela en de uit Sardinië afkomstige pizzaiolo Antonio je in hun bescheiden zaak in Maasmechelen, op een boogscheut van de E314 richting Nederland. Al bij de voordeur komt de heerlijke geur van versgebakken pizza's en bruschetta's je tegemoet. Angela combineert keuken en zaal, terwijl Antonio heer en meester is bij de pizza-oven.

En dan nu de kern van de zaak: de Margherita wordt gebakken volgens de regels van de kunst, mede dankzij een deeg van topkwaliteit: uiterst dun en luchtig door de 000-bloem. Een heerlijke korst!

De pizza van de chef, de 'Raffaello' overtreft ruimschoots onze verwachtingen: een lekkere tomatensaus, parmaham, rucola, kerstomatjes en parmezaankrullen op een overheerlijke korst. Alles is perfect gedoseerd, met een verrukkelijk resultaat.

Andere deelnemers voor Limburg: 'Het Boske' in Houthalen en 'Palermo' in Maasmechelen.

## LUIK

### Orchidea

Avenue Guillaume Joachim 1B  
4300 Waremme  
Tel: 0473 94 43 39  
Woensdag gesloten  
Eigenaar: Andrea Todisco  
Pizzaiolo: Andrea Todisco



In het centrum van Waremme vind je een prachtige pizzeria met de welluidende naam "Orchidea". Bij het binnenkomen word je onmiddellijk ondergedompeld in een speelse en luchtige Italiaanse sfeer, waar de Italiaanse taal van Dante duidelijk de overhand heeft. De decoratie van het restaurant is op en top Italiaanse finesse. Een grote

foto toont het havenstadje Bari, de hoofdstad van Puglia en de geboorteplaats van de pizzaiolo. Kortom, alles ademt Zuid-Italië in dit kleine stukje Waremme. Reeds op jonge leeftijd leerde Andrea bij zijn vader de knepen van het vak, en enkele jaren geleden nam hij de pizzeria van zijn ouders over.

En dan komen we bij de Margherita: op de heerlijke korst vinden we veel mozzarella, een voortreffelijke tomatensaus en een beetje oregano, versierd met verse basilicum. Perfect van smaak, schitterend in alle eenvoud en een verrukkelijke afbeelding van de Italiaanse driekleur.

De pizza van de chef of 'della Casa' hangt een beetje af van de 'gusto' van de dag: vandaag was dit een 'Margherita du Chef', met schijfjes verse tomaten en heerlijke San Daniele ham bovenop de

**“ALLES ADEMT  
ZUID-ITALIË IN DIT  
KLEINE STUKJE  
WAREMME.”**

traditionele pizza als basis. Een handvol verse kruiden en enkele schijfjes Italiaanse harde kaas werken alles mooi af. Heerlijke eenvoud!

Eveneens voor de provincie Luik: 'La Primavera' in Montegnée en 'Pizza Mia' in Blegny.

## EN DE GROTE WINNAAR IS ...

PIZZAIOLO VAN HET JAAR 2018

EN LAUREAAT VAN DE PROVINCIE NAMEN

## NICOLO GUELI, PIZZERIA DOLCE SAPORE IN WALCOURT



De grote finale heeft zich op 29 januari op het Circuit van Zolder afgespeeld: de 11 provinciale laureaten waren present, en een jury samengesteld uit professionelen en kenners bereidde zich voor om 11 Margherita's en 11 pizza's van de chef te smaken. De voorzitter van de jury was Pino Nacci, President van de F.I.C. (Federatie van Italiaanse Chefs), bijgestaan door zijn vicepresident Antonio Pecchia. Andere bezoekers waren Karlien De Turck (Kaasbrik), Marina Stoop (Foodprint) en uw dienaar Christian de Winter.

De sfeer was uitmuntend, de deelnemers zeer op hun gemak ondanks een zekere koortsachtigheid, en hun supporters enthousiast! Elke pizzaiolo moest zijn eigen deeg en alle andere ingrediënten meebrengen om in 15 minuten beide pizza's te bakken, terwijl Kaasbrik hun uitstekende mozzarella onder 3 verschillende formaten leverde. De jury moest op verscheidene items punten geven, gaande van de netheid van het werkblad tot aan het eindproduct, met ook aandacht voor de versheid van de ingrediënten, het gebruik van verse basilicum, de krokantheid van de korst en het uitzicht van het kaasbaksel. De jury had dus de netelige taak om de 11 provinciale laureaten te beoordelen.

Nicolo heeft eerst de perfecte Margherita bereid, om op details na dezelfde pizza van de chef als voorheen te bakken: de inktvis werd vervangen door een zeer zachte en uitmuntende gerookte zalm die dankzij een perfecte cuisson niet zoutig uit de oven kwam. Daar bovenop een uitstekende Burrata gepeperd met roze peperbolletjes, gekonfijte rode en gele kerstomataten en raketsla. Een overheerlijke pizza die de jury eensgezind heeft gesmaakt.

Hieronder lees je het verslag van het bezoek.

## PROVINCIE NAMEN

### Dolce Sapore

Rue de la Montagne 29  
5650 Walcourt  
Tel.: 071 61 16 33  
Maandag gesloten, enkel 's avonds open  
Eigenaar: Nicolo Gueli  
Pizzaiolo: Nicolo Gueli

In de schaduw van de basiliek ligt een stukje Italië. In een verzorgd en typisch kader word je met de glimlach ontvangen. Nicolo, een ervaren rot in het vak, zorgt voor zijn gasten, of het nu een meeneempizza is of je wil ter plaatse genieten van eenvoudig een lekkere pizza, alles is dagvers.

De Margarita was prima. In plaats van tomatensaus gebruikt onze pizzaiolo verse tomaten (de zomer was even in het land), rijkelijk bestrooid met mozzarella en verse basilicum.

De pizza van de chef was die avond een zeer lekkere combinatie van 'witte' pizza met carpaccio van champignons, inktvis, rucola en verse Burrata met roze peperbolletjes. De combinatie van de champignons met de inktvis en de zachte smaak van de mozzarella met de roze peper maakten het smaakpallet vol. Die avond is een tevreden jurylid huiswaarts gegaan.

Eveneens in de provincie Namen: 'La Spada' in het centrum van Spy, en de foodtruck 'Marius & Co'.

[www.kaasbrik.com](http://www.kaasbrik.com)

