

Kazen

art. 889 Jonge gouda kaas

15 B



- In rechthoekige blokken
- Mooi gelijke sneden!
- ± 3,5 kg / stuk
- Vacuüm verpakt

art. 8921 Petrus

MA16 C
WOE16 C



- Typische 'paterskaas' gemaakt naar aloude procédé, dat overgeleverd werd door de paters van vde Oude Abdij van Lo. Hij heeft een eenvoudig en natuurzacht aroma.
- ± 2 kg / stuk

art. 8890 Jonge gouda kaas gesneden

15 B



- Mooi gelijke sneden!
- Verpakt per 10 sneden
- Atmosferisch verpakt

art. 8913 Maredsous

MA16 C
WOE16 C



- Een van Belgisch bekendste abdijkaazen
- Kaas van rauwe koemelk
- Zachte, licht fruitige smaak
- ± 2,5 kg / stuk

art. 8923 Gemalen kaas

15 B



- Fijn gemalen Emmentaler kaas
- Atmosferisch verpakt
- Verpakt per 1 kg

art. 89131 Maredsous met fijne kruiden

15 B



- Franse smearkaas
- Fris en romige kaas met look en kruiden
- Verpakt per pot van 1,25 kg

art. 890 Hotelblok

15 B



- In rechthoekige blokken
- Korstloze kaas
- ± 3,5 kg / stuk
- Vacuüm verpakt

art. 8915 Watou kaas

MA16 C
WOE16 C



- Watou kaas is een halfharde kaas, romig en zacht van smaak, minimaal 4 weken gerijpt
- ± 2,2 kg / stuk

art. 8900 Hotelblok gesneden

15 B



- Rechthoekige gelijke sneden
- Ideaal voor croque monsieur
- Verpakt per 1 kg = 50 sneetjes
- Atmosferisch verpakt

art. 8920 Chaumes

MA16 C
WOE16 C



- De smaak van Chaumes is mild en wordt gecomplementeerd met een pittig accent
- De textuur van Chaumes is zacht tot vrij compact. Het zuivel van de kaas is crèmekleurig
- ± 2 kg / stuk

art. 88910 Milner kaas

MA16 C
WOE16 C



- Jonge lichte kaas
- 5 sneetjes
- 200 gram / pak
- Atmosferisch verpakt

art. 8926 Passendale kaas

MA16 C
WOE16 C



- Halfharde, authentieke kaas in de vorm van een boerenbrood, natuurlijk gerijpt met eetbare korst.
- Licht verteerbaar door zijn luchtige gaatjesstructuur.
- ± 3 kg / stuk