

CHEESE & MORE SINCE 1934



De smakelijkste keuze!

Le choix le plus savoureux!

NL Met gepaste trots stellen we u graag onze Rafina – Triporteur catalogus voor. Hierin vindt u een mix van enkele klassiekers die niet misstaan in elke toonbank, maar ook een pak nieuwe concepten en vernieuwende producten voor uw charcuterie, traiteur-, kaas- of zelfbedieningsafdeling.

De laatste jaren hebben we sterk geïnvesteerd in de breedte van ons assortiment. Hierdoor slagen we erin om voor een heel diverse groep van klanten toch een heel specifiek aanbod aan te bieden. Zo vinden naast de slager, kaaswinkel en supermarkt ook heel wat broodjeszaken, bakkerijen, grootkeukens, buurtwinkels, marktkramers, restaurants, ... hun gading in ons assortiment.

Tenslotte maak ik graag van de gelegenheid gebruik om zowel ons voltallige Rafina – Triporteur team, onze partners - leveranciers als onze trouwe klanten te bedanken voor de aangename en boeiende samenwerking van de afgelopen jaren en hopelijk ook voor de vele komende jaren.

FR C'est avec fierté que nous vous présentons notre catalogue de Rafina – Triporteur. Le catalogue est une reproduction de plusieurs classiques qui vont bien dans chaque comptoir, mais présente aussi un grand nombre de nouveaux concepts et produits innovants pour votre département de charcuterie, traiteur, fromage ou libre-service.

Ces dernières années, nous avons investi fortement dans le largueur de notre assortiment. Cela nous permet d'offrir une gamme très spécifique à un groupe de clients très varié. Notre assortiment ne convient pas seulement le boucher, le fromager ou le supermarché, mais aussi les sandwicheries, les boulangeries, la restauration collective, les épiceries, les vendeurs du marché et les restaurants.

Finalement, je veux bien profiter de cette occasion pour remercier toute l'équipe Rafina – Triporteur, nos partenaires – fournisseurs ainsi que nos clients fidèles pour la coopération agréable et intéressante pendant les années précédentes et en espérant aussi pour les années qui suivent.

**Hebt u vragen of vindt u iets niet terug?
Contacteer ons via volgende gegevens:**

**Vous avez des questions ou
vous ne trouvez pas quelque chose?
N'hésitez pas à nous contacter:**

056 41 35 55 • info@rafina.be

**of via jouw vertegenwoordiger
ou via votre représentant**

Inhoudstafel

Table des matières

Gouda	5 - 15
Emmental / Gruyere	16
Raclettes	17
Harde kaas - Fromage dur	18 - 19
Halfharde kaas - Fromage demi-sur	20 - 28
Witschimmel - Croûte fleuri blanche	29 - 36
Gewassen korst - Croûte lavée	37 - 42
Blauwschimmel - Bleu	43 - 44
Kaas om te grillen - Fromage à griller	45
Gesmolten kaas - Fromage fondu	45
Vers kaas - Fromage frais	46 - 50
Ambachtelijke verse kaas Fromage frais artisanal	51
Type Gouda geit - Gouda chèvre	52
Blauwschimmel geit - Bleu chèvre	52
Halfhard geit - Demi dur chèvre	53
Witschimmel geit kaas Crôte fleurie blanche chèvre	53
Geitenkaas specialiteiten Fromage de chèvre spécialité	54
Verse geitenkaas - Fromage frais chèvre	55
Schapenkaas - Fromage brebis	56 - 57
Dessert	57
Artisanale desserts - Desserts artisanal	58 - 59
Retail dessert	60
Boter - Beurre	61
Margarine	61
Kruidenboter - Beurre fines herbes	61
Retail kaas - Fromage retail	62
Retail smeerkaas - Fromage retail fondue	63
Zuivel vloeibaar - Liquide laitier	64
Confituur - Confiture	65
Tapas & noten - Tapas & noix	66 - 67
Gedroogde vruchten - fruits sechees	68
Accessoires	69



90 jaar

Ambachtelijk bereid sinds 1933

Traditionele, vertrouwde kwaliteit van 'toen'

Exclusief
voor
Rafina

Het Wapen van Noord-Holland is dé Noord-Hollandse Gouda van de beste kwaliteit. Het is een samenspel van het malse gras dat de melkkoeien eten op de Noord-Hollandse polder en de bereiding van de kaas naar aloud recept. Dit resulteert in een kaas met een heerlijke smaak en een aangenaam mondgevoel.

Verkrijgbaar in:

- ▶ Jong
- ▶ Belegen
- ▶ Extra Belegen
- ▶ Half Oud
- ▶ Oud
- ▶ Brokkel

Ontdek nu zijn superieure smaak!



www.wapenvannoordholland.be

Gouda huismerk

WIST JE DAT

SAVIEZ-VOUS

Wist je dat alle varianten
ook in 1/2 en in 1/4
beschikbaar zijn?

Saviez-vous que toutes
les variantes sont aussi
disponibles en 1/2 et 1/4?



6 weken / 6 semaines

Wapen van NH jong 1/1
Wapen NH jeune 1/1

4664

12 kg.

4662

16 kg.



4,5 maand / 4,5 mois

**Wapen van NH
extra belegen 1/1**
Wapen NH étuve 1/1

4779

16 kg.



3 maand / 3 mois

Wapen van NH belegen 1/1
Wapen NH affiné 1/1

4668

16 kg.



24 maand / 24 mois

Wapen van NH brokkel 1/1
Wapen NH cassant 1/1

4787

12 kg.



6 maand / 6 mois

Wapen van NH half oud 1/1
Wapen NH demi vieux 1/1

4776

16 kg.



12 maand / 12 mois

Wapen van NH oud 1/1
Wapen NH vieux 1/1

4782

12 kg.



We hebben ook
kaaspapier en stickers

Nous avons également
du papier fromage et
des autocollants.



VAKMANSCHAP,
DAT PROEF JE

LE GOÛT DU
SAVOIR-FAIRE



Lokale Gouda

WIST JE DAT

SAVIEZ-VOUS

Wist je dat alle varianten ook in 1/2 en in 1/4 beschikbaar zijn?

Saviez-vous que toutes les variantes sont aussi disponibles en 1/2 et 1/4?



6911

6 weken / 6 semaines

Zacht en romig
Doux et crémeux

Flandrien jong 1/1
Flandrien jeune 1/1

18 kg.



6912

6 maand / 6 mois

Pittig en smaakvol

Flandrien gerijpt 1/1
Flandrien affiné 1/1

16 kg.



7606

12 maand / 12 mois

Rijk en krachtig

Flandrien oud 1/1
Flandrien vieux 1/1

16 kg.



4759

18 maand / 18 mois

Complex met rijpingskristalletjes

Flandrien grand cru 1/1
Flandrien grand cru 1/1

15 kg.



4701

8 weken / 8 semaines

Licht en smeug
Léger et onctueux

Flandrien light jong 1/1
Flandrien light jeune 1/1

18 kg.



We hebben ook
kaaspapier en stickers

Nous avons également
du papier fromage
et des autocollants.



4672

6 weken / 6 semaines

Flandrien rouge jong 1/1
Flandrien rouge jeune 1/1

18 kg.



VURIG ROOD,
DAT PROEF JE

LE GOÛT DU
ROUGE ARDENT



6 maand / 6 mois

Flandrien rouge gerijpt 1/1
Flandrien rouge affine 1/1

4736

18 kg.



12 maand / 12 mois

Flandrien rouge oud 1/1
Flandrien rouge vieux 1/1

4798

17 kg.



18 maand / 18 mois

Flandrien rouge brokkel 1/1
Flandrien rouge cassant 1/1

9957

16 kg.

Noord- Hollandse Gouda



NH Berkenhof jong 1/1
NH Berkenhof jeune 1/1

4666

16 kg.



NH Berkenhof belegen 1/1
NH Berkenhof affiné 1/1

4772

12 kg.

Gouda HB



HB jong neutre 1/1
HB neutre jong 1/1

4765

12 kg.



Brugge jonge 1/2
Bruges jeune 1/2

4195

6 kg.



Brugge belegen 1/2
Bruges étuvé 1/2

4791

6 kg.



Eerste productie sedert 1992
Première production depuis 1992



Brugge oud 1/2
Vieux Bruges 1/2

1025

6 kg.



Ouwe jongens 1/2

5252

5 kg.



Kadett jong 1/1
Kadett jeune 1/1

7913

12 kg.



Kadett caractere 1/1

7915

12 kg.





Prima donna fino 1/2

4733

6 kg.



Prima donna maturo 1/2

6980

5,5 kg.



Prima donna leggero 1/2

7865

5,5 kg.



**Hotelblok
Hotelbloc**

4688

3,5 kg.



**Gouda plakken 15x5cm
1kg**

**Gouda tranches 15x5cm
1kg.**

1482

6 kg.



Baby gouda dixmuda

7876

1 kg.



Baby gouda moerenaar

14192

1 kg.



De korst wordt extra
ingewreven met honingklaver.
Dit kruid bezorgt de kaas
zijn specifieke smaak.

La croûte est couverte avec
des méliots. Cette herbe le
donne un goût très typique.



**Honingklaver
molenkaas 1/1
Melilot fromage
du moulin 1/1**

7718

8 kg.



't Groendal Een Roeselaars familiebedrijf waar ambacht en kwaliteit primeren. Er wordt samengewerkt met lokale boeren om de melk te verzamelen. Hier worden kazen uit iedere kaasfamilie geproduceerd!

't Groendal Une entreprise familiale Roulersoise où l'artisanat et qualité prévalent. Il y a une collaboration avec des agriculteurs locaux pour la collecte du lait. Ici, on produit des fromages de toute la famille de fromages!



Groendal notelaar
Groendal noix

4680

4 kg.



Groendal brandnetel
Groendal ortie

4684

4 kg.



Groendal italiaanse kruiden
Groendal herbes italiennes

4681

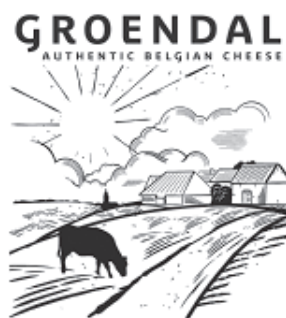
4 kg.



Groendal mosterd
Groendal moutarde

4682

4 kg.



Landana JERSEY GOUDA

ANDERE koe, ANDERE melk, **BETERE kaas!**

- >> Gemaakt van de natuurlijke, volle melk van de Jersey koe
- >> De niet afgeroomde Jersey melk geeft de kaas een volromige smaak
- >> Zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen en bovendien vrij van conserveermiddelen
- >> Duurzaam, regionaal en transparant geproduceerd in Nederland
- >> Geschikt voor vegetariërs en door zijn natuurlijke rijping lactose-arm (lactose <0,1g/100g)



NIEUW!



MILD

Romige en rijke smaak
Ca. 8-10 weken natuurlijk gerijpt

BELEGEN

Romig en karaktervol
Ca. 16-20 weken natuurlijk gerijpt

OUD

Rijk, volgerijpt en romig van smaak
Tenminste 1 jaar natuurlijk gerijpt



Boer'n trots extra pikant
Boer'n trots extra piquant

10769

12 kg.



Boer'n trots koe honing
Boer'n trots vache miel

9583

12 kg.



Boer'n trots bospaddenstoel
Boer'n trots champignon forestier

9649

4 kg.



Landana mosterd
Landana moutarde

7855

4 kg.



Landana brandnetel
Landana orties

7856

4 kg.



Landana walnoot
Landana grosse noix

5956

4 kg.



De volledige Landana familie
is bij ons te koop!

Toute la famille Landana est
à vendre chez nous



**EEN EEUWENOUD RECEPT
ZONDER GLUTEN
EN LACTOSE.
ZEER EIGENTIJD.**

**UNE RECETTE ANCESTRALE
SANS GLUTEN
NI LACTOSE.
PLUTÔT VISIONNAIRE.**

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND



De echte smaak sinds 1115.
Le goût du vrai depuis 1115.

www.gruyere.com

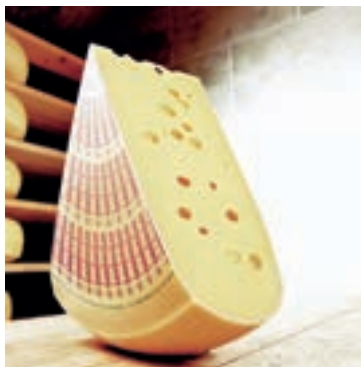


Switzerland. Naturally.



Cheeses from Switzerland.
www.switzerland-cheese.be





Om een wiel van 95 kg te vervaardigen is ongeveer 1200 liter rauwe melk uit de streek, water, stremsel en melkzuurbacteriën nodig.

La fabrication d'une meule ronde d'environ 95 kg nécessite près de 1200 litres de lait cru, de l'eau, de la présure et des cultures bactériennes.



**Zwitserse emmental
superbe 1/16
Emmental Suisse
superbe 1/16**

7728

5 kg.



Gruyère des alpes 1/16

7743

2,5 kg.



Emmental valio cryovac

870

6 kg.



**Finlandia korstloos
Finlandia sans crouste**

7735

20 kg.

7736

10 kg.

4677

5 kg.

7747

2,5 kg.



Emmental

7738

2,5 kg.



**Emmental gemalen
Emmenthal rapé**

8643

1 kg.

891

1 kg.



Zwitserse raclette 1/1
Raclette Suisse 1/1

7708

5 kg.



Franse raclette 1/1
Raclette française 1/1

7710

7,5 kg.



Raclette gerookt 1/1
Raclette fumée 1/1

7837

5 kg.



Raclette peper 1/1
Raclette poivre 1/1

7839

5 kg.



Raclette mosterd 1/1
Raclette moutarde 1/1

7841

5 kg.



Raclette witte wijn 1/1
Raclette vin blanc 1/1

7843

5 kg.



HARDE KAAS - FROMAGE DUR



3 maand / 3 mois



Appenzeller 1/1

7707

6 kg.



5 maand / 5 mois



Appenzeller surchoix 1/1

5333

6 kg.



7 maand / 7 mois



Appenzeller extra 1/1

14875

6 kg.



Jura de montagne 1/1

10328

7 kg.



Fleur de montagne

7825

4,5 kg.



Fleur de Montagne is een Zwitserse kaasspecialiteit, gemaakt van rauwe melk. Hij heeft een zuivere, zachte tot pittige smaak en een mooie bruingele korst waarin edelweis-bloempjes verwerkt zijn.

Na een rijping van 10 weken is de smaak optimaal.

Fleur de Montagne, une spécialité suisse, est produit à base du lait cru. Après un affinage de 10 semaines, le goût est agréable et très équilibré.



Saint christoph

10855

2,5 kg.



Tête de moine

6093

800 gr.



Deze Zwitserse bergkaas wordt handmatig en op traditionele wijze geproduceerd. Vervolgens rijpt de kaas 5 maanden.

Le Fromage est soigneusement fabriqué à la main. Affinage de 5 mois.



Château heitenried 1/1

7823

7 kg.



Grana Padano 1/16

7801

4,5 kg.



Beaufort 1/12

6998

4 kg.



Grana padano 1/32

7802

2,5 kg.



**Grana padano schilfers
Grana padano écailles**

5439

500 gr.



Parmigiano reggiano 1/16

7807

4,5 kg.



6 maand / 6 mois



**Comté mild 1/16
Comté doux 6 mois 1/16**

7745

4 kg.



12 maand / 12 mois



**Comté prestige cru 1/16
Comté prestige cru 12
mois 1/16**

7744

4 kg.



Comté wordt wel eens de 'koning onder de bergkazen' genoemd. Deze kaas wordt gemaakt in de Franse Jura.

Een volledig wiel weegt gemiddeld 35kg.

Voor de productie van één comté is er gemiddeld 500 liter rauwe melk nodig. Het speciale aroma van comté is te danken aan de bijzondere kruiden en grassoorten die de koeien in de velden van het Jura massief vinden.

Ce fromage est transformé en Jura de France. Une meule complète pèse 35kg.

Il faut produire environ 500 litres de lait cru pour fabriquer une meule de Comté. Le fromage a son arôme riche grâce aux herbes aromatique et herbes variées que se trouvent dans les pâturages dans le massif du Jura que les vaches vont se nourrir.

HALFHARDE KAAS - FROMAGE DEMI-DUR



Groendal barista

10165

2,5 kg.



Zilveren medaille op
World Cheese awards 2023

Médaille d'argent
World Cheese Awards 2023



Houtlandse Aschekaas

15295

5 kg.



Leerdammer 1/1



7301

12 kg.



Leerdammer light 1/2

542

6 kg.



St Paulin maredsous

5046

2,5 kg.



Port salut

5043

2 kg.



**Morbier
lait cru 1/1**



7362

6 kg.

De Morbier komt van oorsprong uit het gelijknamige dorp Morbier in de Jura. Kenmerkend is de zwarte ader die door de kaas loopt. Qua smaak doet deze ader niet veel. De ader schijnt ontstaan te zijn doordat de boeren hun wrongel wilden bewaren tot ze genoeg hadden om een hele kaas te maken. Om de wrongel tegen insecten e.d. te beschermen brachten ze er een laagje as en zout op aan. Daarboven werd dan later de wrongel uit een volgende melkperiode toegevoegd.

Le morbier est fabriqué dans le Jura et tient son nom de la commune éponyme Morbier. Typique de ce fromage est la raie noire horizontale. En ce qui concerne le goût, cette raie ne change pas grand-chose. La raie semble de venir du fait que les agriculteurs voulaient garder leur caillé dans une cave jusqu'à ils en aient suffisamment pour faire un fromage complet. Pour le protéger des insectes, ils mettaient une couche de suie et sel. Au-dessus, ils ajoutaient le caillé issu de la deuxième traite.



Kaasboerderij De Moerenaar is een artisanale kaasboerderij gelegen in de vlakke polderstreek, nabij de Franse grens waar de koeien in het seizoen nog dagelijks buiten grazen. 30 jaar geleden begonnen Tine en Lieven met het maken van kaas. In 2016 nam de jongste zoon Thijs samen met zijn vrouw Lien het verwerkingsgedeelte over en specialiseerden ze zich verder in de productie van talrijke hoevekazen. Broers Ward en Brecht zetten zich verder in op landbouwgedeelte en kijken voor Thijs te voorzien van de verse kwaliteitsvolle hoevemelk

La fromagerie De Moerenaar est une fromagerie artisanale située dans les polders plats, tout près de la frontière avec la France où les vaches paissent quotidiennement pendant la saison. Il y a 30 ans que Tine et Lieven ont commencé avec la production du fromage. En 2016, le plus jeune fils Thijs et sa femme Lien ont repris la partie de la production et se sont spécialisés dans la production de fromages fermiers nombreux. Les frères Ward et Brecht se sont engagés pour la partie agricole et pourvu Thijs de lait de ferme frais et qualitatif.

Een ambachtelijke abdijkaas die gemaakt wordt op een kaasboerderij in de Moeren (Bachten de Kupe). Abbé Royal heeft een volle en romige smaak met een mooie oranje-rode korst. Een specialiteit uit de Westhoek!

Un fromage d'abbaye fermier qui a été produit dans les Moères (Bachten de Kupe). L'Abbé Royal a un goût très crémeux.



Abbaye royal

4986

3 kg.



Charlatan à la bière is een halfharde boerderijkaas. Het bier wordt toegevoegd aan de wrongel (dus rechtstreeks in het zuivel) waardoor de kaas een specifieke smaak krijgt. Het bier is gebrouwen in Het Anker, een stadsbrouwerij gelegen in Mechelen. De kaas heeft een zachte en romige smaak.

Charlatan à la bière est un fromage de ferme à pâte mi-dure. La bière est ajoutée au caillé (donc directement au lait) ce qui donne un goût spécifique au fromage. La bière est brassée à la brasserie Het Anker, la brasserie de ville à Malines. Le fromage a un goût doux et crémeux.



**Charlatan
à la bière**

10050

2,5 kg.

HALFHARDE KAAS - FROMAGE DEMI-DUR



Cabour

10967

3 kg.



Pikantje

10686

2,5 kg.



**Cobergher bruin
Cobergher brun**

5959

2,6 kg.



Cobergher light

5960

2,2 kg.



Moerengoud

5961

3,5 kg.



**Gouden carolus
brouwerskaas**

7939

3 kg.

WIST JE DAT

SAVIEZ-VOUS

Voor 1 kg kaas heb je 10 liter melk nodig.
Een koe geeft max. 30 liter melk per dag.

Pour la production d'un fromage d'un kilo, ils ont besoin de 10 litre de lait.
Une vache produit jusqu'à 30 litres par jour.

**LEKKER
VAN BIJ
ONS**

**ONZE KLEINE
MOMENTEN.
GROOTS
MET KAZEN
VAN BIJ ONS.**



- **1932:** De familie Donck uit Passendale begint met de artisanale productie van kazen. De vraag wordt al snel zo groot dat alle melkproducenten uit de streek worden opgetrommeld om mee te helpen. Na de oorlog blijft het succes verder groeien en naast kaas wordt er ook melk, boter en yoghurt vervaardigd.
- **1978:** De kaasmeesters van het huis lanceren de uitzonderlijke kaas Groot Hof-Grand'Ferme. Door zijn fijne, witte korst en subtiel goude kleur wint hij de harten van vele kaasliefhebbers. De kaas zal om exportredenen later tot Passendale worden omgedoopt. Het recept blijft echter ongewijzigd en het succesverhaal gaat onverminderd door. Om aan de snel stijgende marktvraag te kunnen beantwoorden, wordt in diezelfde periode een nieuwe kaasmakerij gebouwd. Passendale wordt een vaste waarde op de tafel van elke fijnproever en wint verscheidene prijzen op prestigieuze kaaswedstrijden. De werkplaats wordt al snel te klein en een voormalige brouwerij lijkt de ideale uitvalsbasis voor de ambachtelijke activiteiten.
- **1991:** De groep Comelco – eigenaar van kaasmakerij Passendale – wordt overgenomen door Campina.
- **2007:** De groep Bongrain verwerft de kaasmakerij Passendale en verovert de tweede plaats op de Belgische markt van kaasproducten. Doorheen zijn hele geschiedenis is de kaasmakerij Passendale erin geslaagd haar authentieke karakter te bewaren, met respect voor de originele recepten en de natuurlijke verfijningstechnieken. De ambachtelijke smaak en producten van hoge kwaliteit brengen al bijna 80 jaar de zon in huis.

- **1932.** La famille Donck, originaire de Passendale, commence à fabriquer des fromages qui connaissent un succès immédiat. À tel point que toutes les exploitations laitières des environs doivent être mises à contribution. Après la guerre, la réussite de l'exploitation familiale se confirme. Des fromages, bien sûr, mais aussi du lait, du beurre et des yaourts font le bonheur de la famille Donck. La croissance est telle que le déménagement des installations est inévitable. C'est désormais une vieille brasserie, située au cœur même de Passendale, qui sera le centre de leurs activités.
- **1978.** Les maîtres fromagers donnent naissance à un fromage exceptionnel : le Grot Hof-Grand'Ferme. Inspiré des traditions locales, ce fromage connaît, lui aussi, un succès immédiat.
- **1980.** Ce fromage à la croûte fine et blanche, à la pâte subtilement dorée, est rebaptisé Passendale pour les besoins de l'exportation. La recette, elle, ne change pas. Le succès non plus. C'est d'ailleurs à cette période qu'une nouvelle fromagerie est construite pour pouvoir répondre plus aisément à la demande et dans le respect d'une hygiène irréprochable. Le Passendale devient un incontournable sur la table des gourmets et des gourmands et remporte de nombreuses médailles d'or lors de différents concours du fromage de l'année.
- **1991.** Le groupe Comelco, propriétaire de la fromagerie Passendale, est racheté par Campina.
- **2007.** Le groupe Bongrain acquiert la fromagerie Passendale et accède à la seconde place sur le marché belge des spécialités fromagères. Tout au long de son histoire, la fromagerie Passendale a réussi à conserver son authenticité, respectant des recettes originales et des méthodes d'affinage naturelles telles que les pratiques les fromagers du pays depuis toujours.



HALFHARDE KAAS - FROMAGE DEMI-DUR



Passendale classic

1031

4 kg.



Petrus

1035

2 kg.



Trappist père Joseph

5044

2,4 kg.



Damme

5045

2 kg.



**Echte loo
Loo veritable**

5019

2,5 kg.



Rubens

5053

2,8 kg.



Westhoek

5681

2,6 kg.



HALFHARDE KAAS - FROMAGE DEMI-DUR



Brugge broodje
Pain de Bruges

5292

3 kg.



Brugge broodje apero
mosterd fenegriek
Pain Bruges apero
moutarde fenugrec

5430

3 kg.



Brugge blomme
Fleuron de Bruges

5057

2 kg.



Watou

5099

2 kg.



Watou cryovac

5030

2,5 kg.



Watou special

5118

2,5 kg.

HALFHARDE KAAS - FROMAGE DEMI-DUR



Chimay

5037

2 kg.



**Chimay met bier
Chimay à la bière**

5054

2 kg.



Pater lievens

4678

2 kg.



Pater lievens light

7788

2 kg.



Groendal Carmel

12758

2,2 kg.



Groendal grand cru

7695

2 kg.

HALFHARDE KAAS - FROMAGE DEMI-DUR



Groendal grand plaisir

12776

2,5 kg.



Fol epi

5031

3,5 kg.



**Echourgnac notes
Echourgnac noix**

5071

1,7 kg.



**Cheddar farmhouse
9 maand**

12186

2 kg.



**Cheddar godmister
gerijpt
Cheddar godmister
maturé**

7928

200 gr.



Cailladou FH

5768

2 kg.



WITSCHIMMEL - CROÛTE FLEURIE BLANCHE



Onze Super Brie heeft een zeer romige smaak en is gemaakt van gepasteuriseerde koemelk, hij bevat tot 60% vet. Kenmerkend aan de kwaliteit is dat het een echte hoge, "dikke" brie is!

Notre Super Brie a un goût très crémeux et est fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé. Le fromage contient jusqu'à 60% de matières grasses. Typique de la qualité est qu'il s'agit d'un brie vraiment haut et « épais »!



7772

Super brie

3,3 kg.



5625

Brie

1 kg.



4465

Brie neutre

3 kg.



7770

Brie president

3 kg.



5296

Brie de meaux

3 kg.

BIO



BIO



BIO



10746

Damse brie

1,5 kg.



4691

Onze gevulde brie
Notre brie fourrée

Damse brie met kruiden
Damse brie aux herbes

1,5 kg.



10677

Damse peperbrie
Damse brie poivre

1,7 kg.

WITSCHIMMEL - CROÛTE FLEURIE BLANCHE

BIO



Damse rozemarijnbie
Damse brie romarin

10678

1,7 kg.

BIO



Damse truffelbrie
Damse brie de truffe

10691

1,7 kg.

BIO



Oliviana pesto brie

5020

1,2 kg

Wit- schimmel Camembert



De Petit Normand is een zachte kaas met een witschimmelkorst. Sedert 1912 wordt deze Franse delicatessie volgens traditioneel recept geproduceerd. De kaas wordt met de hand geschept en krijgt de nodige tijd om te rijpen. De producent, Fromagerie Gillot, is de eerste producent van Normandische kazen die een AOP label kreeg toegekend.

Le Petit Normand est un fromage à la croûte fleurie blanche. Depuis 1912, cette délicatesse française a été produit selon une recette de fromage unique. Ce Camembert est moulé manuellement à la louche sur table. Le producteur, la Fromagerie Gillot, est le premier à avoir obtenu le label AOP.



Petit normand cru

7759

1 kg.

8653

250 gr.



Petit normand

7758

1 kg.

8651

150 gr.

WITSCHIMMEL - CROÛTE FLEURIE BLANCHE



Grand rustique

5064 1 kg.



Cados coupe

7830 1 kg.



Père Eugène

4250 240 gr.



Affiné au champagne rosé

10021 180 gr.



Camembert du bufala

7912 250 gr.



Poppy cheese

7938 300 gr.

**Wit-
schimmel
Kaas**



**Heerlijkheid rumbeke
Merveilleux de Rumbeke**

7948 700 gr.



Poperingse keikop

7921 200 gr.

WITSCHIMMEL - CROÛTE FLEURIE BLANCHE

Cremeux de la lys is een romige artisanale witschimmelkaas op basis van gepasteuriseerde koemelk, gemaakt in het West Vlaamse Damme. Na een 4 tal weken krijgt de kaas zijn intense smaak.

Cremeux de la lys est un fromage cremeux artisanal à pâte molle et à croûte fleurie à base de lait de vache pasteurisé, fabriqué à Damme en Flandre Occidentale. Le fromage obtient son goût intense après un affinage de 4 semaines.

Damse
Kaasmakerij

BIO



Cremeux de la lys

6888

4x125gr.

BIO

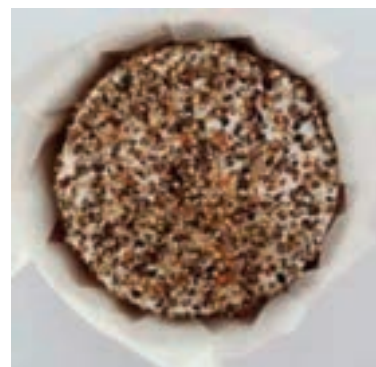


Cremeux de la lys fleurs

12751

4x125gr.

BIO



**Cremeux de la lys peper
Cremeux de la lys poivre**

12750

4x125gr.

BIO



**Cremeux de la lys
rozemarijn
Cremeux de la lys
romarin**

12749

4x125gr.



WITSCHIMMEL - CROÛTE FLEURIE BLANCHE



Charlatan wit
Charlatan blanc

7950

2,3 kg.



Délice de bourgogne

5973

2 kg.



Fiorella di tomino

6442

1,2 kg.



Chamois d'or

5033

2,5 kg.



Fleur de fagne

7760

1,8 kg.



Supreme coupé
coeur de lion

5035

1,9 kg.



Fougerus

7861

700 gr.



Fromage affinois

9740

2 kg.



Fromage d'affinois léger

5977

1,5 kg.

WITSCHIMMEL - CROÛTE FLEURIE BLANCHE

Dries en Lien zijn broer en zus en de tweede generatie veehouders en kaasmakers. Lien en haar echtgenoot verzorgen de 170 koeien die grazen op de weides rond het melkveebedrijf. Het geheim van de kaasjes zit in de melk. Unieke voeding (meer grasklaver en minder maïs), dit zorgt voor vettere melk. De koeien mogen minimum 180 dagen buiten en ze hebben een vrij melksysteem dwz dat ze zelf kiezen wanneer en hoeveel ze gemolken worden. Dries en zijn echtgenote Katrien nemen het kaasgebeuren op zich. Er wordt reeds meer dan 30 jaar biologische kaas gemaakt op deze boerderij. Alle kazen die hier gemaakt worden zijn rauwmelkse, biologische kazen.

Dries et Lien sont frère et sœur et la deuxième génération des éleveurs et fromagers. Lien et son époux soignent les 170 vaches qui paissent dans les pâturages autour de l'exploitation laitière. Le secret du fromage est dans le lait. Dries et sa femme Katrien prennent la production de fromage en main. Les vaches peuvent être à l'extérieur pour un minimum de 180 jours et ont un système de traite libre, ça veut dire qu'elles choisissent elles-mêmes quand et combien elles sont traites. La nourriture unique (plus de trèfle et moins de maïs), cela garantit un lait plus gras. Le fromage biologique est fabriqué dans cette ferme depuis plus de 30 ans. Tous les fromages fabriqués ici sont des fromages biologique à base de lait cru. la partie agricole et pourvu Thijs de lait de ferme frais et qualitatif.



Keiems bloempje natuur
Keiems bloempje nature

6419

300 gr.



Keiems bloempje
fijne kruiden
Keiems bloempje
finest herbes

7383

300 gr.



Keiemse witte

10298

1,7 kg.

WITSCHIMMEL - CROÛTE FLEURIE BLANCHE

BIO



Damse mokke koe
Damse mokke vache

6086

300 gr.



Moerduiveltje

10051

400 gr.



Moerduiveltje kruiden
Moerduiveltje aux herbes

10884

400 gr.



Brillat savarin gerijpt
Brillat savarin affiné

4696

5x100 gr.



Olivet peper
Olivet poivre

9443

6x250 gr.



Olivet as
Olivet cendre

9444

6x250 gr.



Olivet hooi
Olivet foin

9445

6x250 gr.



Tomme vaudoise

3392

6x100 gr.



Boursault

5093

6x125 gr.



WITSCHIMMEL - CROÛTE FLEURIE BLANCHE



Coeur neufchatel

8673

6x200 gr.



St Felicien

8682

6X180 gr.



St Marcellin

8680

80 gr.



Cremeux de bourgogne

8667

6x200 gr.



Coulommiers sur paille

8872

400 gr.



Pavé d'Affinois

8665

6 x 150 gr.



Een kaas met gewassen korst (type Chaumes en Wijnendale), gemaakt op een ambachtelijke wijze naar een aloud Pittem recept. Kaasboerderij De Moerenaar uit de Moeren nabij Veurne, heeft deze mooie kaas opnieuw tot leven gewekt

Pitthemnaer est un fromage avec croûte lavée, artisanalement produit d'après une ancienne recette provenant de Pittem. La ferme fromagère 'De Moerenaar' aux 'Les Moères' près de Furnes, a ressuscité ce beau fromage.



Pitthemnaer

4679

3 kg.



Charlatan Rood is een zachte boerderijkaas. De kaas heeft een gewassen korst, ook wel roodbacteriekorst genaamd. Deze kaas is het perfecte alternatief voor kazen van het type Chaumes.

Charlatan rouge est un fromage de ferme doux. Le fromage a une croûte lavée d'un ferment rouge. Ce fromage est l'alternatif parfait pour des fromages type Chaumes.



Charlatan rood Charlatan rouge

7949

2 kg.



Chaumes

5025

2 kg.



Vieux pane

5034

2,4 kg.



St Albay

5032

2 kg.

GEWASSEN KORST - CROÛTE LAVÉE



Peyrigoux

6834

1,6 kg.



Wynendale

382

3 kg.



Montagnard

5338

500 gr.



Marcaire

3167

500 gr.



Ambassadeur esrom

801

1,5 kg.



Big rosso di langa

7866

1 kg.



La rougette

9562

2 kg.



Taleggio

12022

2 kg.



Pas de rouge

7829

2,3 kg.

GEWASSEN KORST - CROÛTE LAVÉE



Toine

10680

700 gr.



Poteaupre

7719

1 kg.



Bou de fagne

7715

1,3 kg.



Epoisses berthaut coupé

7722

850 gr.



Altesse

6443

3 kg.



Kaasterkaas

7952

700 gr.



Pont de l'évêque coupé

4998

1,5 kg.



Maroilles fermier

8696

750 gr.



Tomme de savoie

6300

1,8 kg.

GEWASSEN KORST - CROÛTE LAVÉE



Reblochon

5014

500 gr.



Livart seillac

4999

1,35 kg.



Cremeux du jura

7931

1,3 kg.



Munster

4996

800 gr.



St Nectaire

6407

1,85 kg.



Marquis

5131

1 kg.

From-Un is een familiebedrijf opgericht in 1984, dat als importeur bijna 1000 kazen aanbiedt. Deze kazen komen uit de 4 hoeken van Europa en zijn voornamelijk ambachtelijk. Onder ons merk Anny bieden we een reeks kazen voor u aan. Gemaakt door kwaliteitsproducenten, zullen ze de moeilijkste smaakpapillen verrukken. Wij selecteren voor u een breed scala aan kwaliteitskazen van producenten die bekend staan om hun expertise. Ons commerciële team staat tot uw dienst om u te adviseren en te helpen bij uw keuzes en dit op punctuele of wekelijkse basis.

From-Un est une société familiale fondée en 1984, qui, en tant qu'importateur propose près de 1000 fromages. Ces fromages viennent des 4 coins de l'Europe et sont principalement artisanaux. Sous notre marque Anny, nous vous proposons une gamme de fromages produits pour vous. Fabriqués par des producteurs de qualité, ils raviront les papilles les plus difficiles. Nous sélectionnons pour vous une large gamme de fromages de qualité venant de producteurs reconnus pour leur savoir-faire. Notre équipe commerciale est à votre service, afin de vous conseiller et vous aider dans vos choix et ceci de manière ponctuelle ou hebdomadaire.



GEWASSEN KORST - CROÛTE LAVÉE



Cossanella

9624

180 gr.



Bauernstolz

14873

280 gr.



Fort d'Ambleuse

10703

400 gr.



Sable de wissant

3623

450 gr.



Drie mussen kaas BIO

10687

200 gr.



Delice de houblonnesse

7945

300 gr.



Epoisse gaugry lait cru

5297

250 gr.



Epoisses berthaut

5393

250 gr.



Epoisse berthaut 1/2

3168

6x125 gr.

GEWASSEN KORST - CROÛTE LAVÉE



Le petit berthaut

3169

8x60 gr.



Langres

8688

8x180 gr.



Timanoir

6874

300 gr.



**Herve zacht
Hervé doux**

8810

100 gr.



Herve piquant

8811

200 gr.



**Brusselse kaas gerijpt
Fromage de Bruxelles
affiné**

8813

150 gr.



BLAUWSCHIMMEL - BLEU



Cambozola

5049

2,2 kg.



Cambozola light

7784

1,4 kg.



Cambozola black label

7947

2 kg.



Bleu d'Auvergne

7750

1,3 kg.



Fourme d'Ambert

5976

2,1 kg.



Roquefort société

7751

1,5 kg.



**Roquefort portie
Roquefort portion**

4262

100 gr.



Stilton

4083

1,4 kg.



Stilton jar

9446

175 gr.

BLAUWSCHIMMEL - BLEU



**Gorgonzola dolce
cremeux**

10025

6 kg.



Gorgonzola

7754

1,5 kg.



**Grevenbroecker
achelse blauwe**

4767

5 kg.



Pas de bleu

4197

900 gr.



St Agur

5978

2,1 kg.



Rochebaron

5062

500 gr.



Carré d'aurillac

5058

2 kg.



Bleu danois

5018

1,5 kg.

KAAS OM TE GRILLEN - FROMAGE À GRILLER

BIO



Berloumi is een Belgische grillkaas van het type Halloumi. Berloumi heeft een unieke smaak die niet te vergelijken is met andere kazen. Gebakken of gegrild heeft hij een hartig, warm en rijk aroma. Maar het is vooral de textuur die de kaas bijzonder maakt. Hij smelt niet zoals andere kazen en heeft een eerder stug, vlezig en veerkrachtig mondgevoel. Een smaaksensatie die al snel geëncieerd wordt! Berloumi wordt op het ritme van de seizoenen gemaakt. Elk seizoen heeft een andere marinade!

Berloumi est un fromage Belge du type Halloumi. Berloumi a un goût unique qui n'est pas comparable à d'autres fromages. Cuit ou grillé, il a un arôme savoureux, chaud et riche. Mais c'est surtout la texture qui rend le fromage exceptionnel. Il ne fond pas comme les autres fromages et il a une sensation de bouche plutôt raide et résistante. Une sensation gustative qu'on apprécie très rapidement. Berloumi est fait au rythme des saisons. Chaque saison a une marinade différente.



Berloumi koe
Berloumi vache

9537

300 gr.

GESMOLTEN KAAS - FROMAGE FONDU



Rambol gemalen noten
Rambol noix

5055

2 kg.



Rambol notenkaas
Rambol aux noix

5056

500 gr.



VERSE KAAS - FROMAGE FRAIS



Roule fijne kruiden
Roule fines herbes

5126

900 gr.



Délíce de pommard

5185

6x200 gr.



Fromage de troyes
kruiden
Fromage de troyes
fines herbes

7815

2,25 kg.



Castello ananas

5050

1 kg.



Castello bieslook
Castello ciboulette

6431

1 kg.





Til je menukaart naar een
hoger niveau met **Boursin®**

Relevez votre carte
avec **Boursin®**

NEW!



Boursin®
Salade en Aperitif /
Salade et Apéritif
750 g - Code : 4471966



Boursin® Cuisine
Look en fijne kruiden /
Ail et fines herbes
1 kg - Code : 411832



NEW!

WRAP KIT



Boursin®
Wrap kit
2 kg - Code : 450337

60x



2x
1 kg



FOODSERVICE.BE

VERSE KAAS - FROMAGE FRAIS



Verse kruidenkaas
Fromage frais fines herbes

9689

1,2 kg.



Petrella bieslook
Petrella ciboulette

5151

1 kg.



Geitenkaas pesto
Fromage de chevre pesto

14693

2 kg.



Philadelphia

1296

1,65 kg.



Philadelphia light kruiden
Philadelphia light fines herbes

5245

1,65 kg.



Philadelphia balance light

1256

1,65 kg.



Oliviana ensalada green

6790

1,1 kg.



Oliviana ensalada red

5967

1,1 kg.



Kaasblokjes olie
Fromage à l'huile

2583

1,5 kg.



De geur en smaak van Paschka Chocolate brengt ons terug naar onze kindertijd. Dat maakt van Paschka een overheerlijke traditie voor jong en oud die van generatie op generatie wordt doorgegeven. En nog steeds, na meer dan 50 jaar, zorgt Paschka voor een energieke start van de dag. Paschka, pure nostalgie.

L'odeur et la saveur de Paschka Choco nous catapultent tous directement dans notre enfance. C'est ce qui fait de Paschka une tradition délicieuse pour jeunes et vieux, se transmet d'une génération à l'autre. Après 40 ans, il donne encore toujours un coup de fouet énergétique au début de la journée.



Paschka chocolade
Paschka chocolat

5075

1,3 kg.

8835

8x160 gr.



Paschka speculoos
Paschka speculos

7906

1,3 kg.



Paschka speculoos blister
Paschka speculos blister

10319

8x160 gr.



VERSE KAAS - FROMAGE FRAIS



Mozzarella galbani

4132

1 kg.



**Mozzarella sneden
emmer galbani
Mozzarella
tranches galbani**

7549

1 kg.



**Mozzarella mini bolletje
Mozzarella mini boule**

429

1 kg.



Mozzarella

6687

125 gr.



Mascarpone

8857

250 gr.



**Platte kaas 40%
Fromage frais 40%**

6434

3 kg.



**Platte kaas aardbei
Fromage frais fraise**

10619

4 kg.



AMBACHTELIJKE VERSE KAAS - FROMAGE FRAIS ARTISANAL



St Hubertus wordt overgenomen door Frederik en Valerie. Zij hebben hun eigen melkveebedrijf en cde melk wordt verwerkt tot (h)eerlijke hoeveproducten.

Frederik en Valerie ont repris l'entreprise **Sint Hubertus**. Ils ont leur propre élevage laitier duquel qu'ils utilisent le lait pour la production des produits de la ferme délicieux et honnête.



Platte kaas 0%
Fromage frais 0%

8854

3 kg.



Platte kaas 40%
Fromage frais 40%

8855

3 kg.




Hoeve Valicieux
Puur natuur



Platte kaas aardbei
Fromage frais fraise

8859

3 kg.



Platte kaas passievrucht
Fromage frais fruit de passion

8860

3 kg.



TYPE GOUDA GEIT - GOUDA CHÈVRE



Polder blanc 1/1

5535

4 kg.



**Boer'n trots honing truffel
Boer'n trots miel truffe**

10010

10 kg.



**Boer'n trots honing tijm
Boer'n trots miel thyme**

9584

5 kg.



**Landana honing
Landana miel**

4993

4 kg.



**Landana brandnetel
Landana ortie**

7768

4 kg.



**Landana italian
Landana italian**

5968

4 kg.



**Landana geit rosso
Landana chèvre rosso**

7867

4 kg.

BLAUWSCHIMMEL GEIT BLEU CHÈVRE

BIO



Pas de bleu

10651

900 gr.

HALFHARD GEIT - DEMI DUR CHÈVRE



BIO



Groendal geitenkaas
Groendal chèvre

4683

4 kg.



Cabriolait

10681

3 kg.



WITSCHIMMEL GEIT KAAS CROÛTE FLEURIE BLANCHE CHÈVRE

BIO



BIO



Geitenkaas buche gerijpt
Buche de chèvre affiné

9636

1 kg.



Florence natuur
Florence nature

10682

2 kg.



Florence provençale

10683

2 kg.



BIO



Coeur d'Alvignac

6452

6x100 gr.



Damse mokke geit

10674

300 gr.

GEITENKAAS SPECIALITEITEN - FROMAGE DE CHÈVRE SPECIALITÉ



Tomette chèvre olijfolie

8877

8x100 gr.



La croseta 5x100 g

8878

5x100 gr.



Banon de chèvre feuille

8681

8x100 gr.



Le compostelle 6x120 g

8869

6x120 gr.



Selles sur cher 4x150 g

7936

4x150 gr.



**Buche vers zonder korst
Buche frais sans crouste**

6694

1 kg.



**Crottin vers
Crottin frais**

8801

5x100 gr.



Coeur gourmand figues

7435

4x80 gr.



Fromagerie du Pont de Pierre combineert geitenkaas met allerlei smaken, van zoet naar hartig.
Alle soorten bij ons te koop!

La fromagerie du Pont de Pierre combine le fromage de chèvre à toutes sortes de saveurs, du sucré et salé.
Tous les types à vendre chez nous!



**Pont de pierre
rozenblaadjes 6x100 g**
**Pont de pierre petales
rose**



9458

6x100 gr.



Pont de pierre mix bloem
Pont de pierre mix fleur



12417

6x100 gr.



Pont de pierre speculoos
Pont de pierre speculos



9393

6x100 gr.



Pont de pierre bieslook
Pont de pierre ciboulette



3618

6x100 gr.



Pont de pierre cuberdon



6883

6x100 gr.



Pont de pierre papaya
Pont de pierre papay



9457

6x80 gr.

SCHAPENKAAS - FROMAGE BREBIS



Manchego gran maestro

7813

3 kg.



7811

Iberico semi-curado

3 kg.



7812

Iberico curado

3 kg.



7929

Dolce gusto

1,3 kg.



10676

**Damse schapenbrie
Damse brie de brebis**

1,6 kg.



10675

**Damse mokke schaap
Damse mokke brebis**

300 gr.



Brebious

5042

1,5 kg.



5087

Perail papillon

10x100 gr.



8874

Margalet papillon

150 gr.

SCHAPENKAAS - FROMAGE BREBIS



La tur

6878

6x250 gr.



Rosso di langa

8956

250 gr.



Robiola bosina

6835

250 gr.



Feta greco

7799

1 kg.

8833

200 gr.

DESSERT



My cheesecake natuur
Tarte au fromage nature

7953

4x750 gr.



De Lekkerste kaastaarten
van Kadé!

Les gâteaux au fromage
les plus astucieuses!



Hoeve Valicieux
Puur natuur

Chocomousse bruin
Mousse au chocolat brun

13435 4x125 gr.

Vanille pudding koekje
Pudding vanille biscuit

13441 4x125 gr.

Chocomousse wit
Mousse au chocolat blanc

13436 4x125 gr.

Panacotta frambozen
Panacotta framboise

13449 4x125 gr.

Tiramisu met boudoir
Tiramisu boudoir

13439 4x125 gr.

Chocomousse bruin
emmer
Mousse au chocolat brun

10182 5 kg.



**Chocomousse
spuitzak bruin
Mousse au chocolat
sac brun**

9660

700 gr.



**Chocomousse
Mousse au chocolat**

8865

20x60 gr.



Tiramisu

10089

100 gr.

**Vanillepudding met koekje
Pudding à la vanille +
biscuit**

10088

150 gr.

MOOSE / ARTISANALE DESSERTS - DESSERTS ARTISANAL

**Pudding speculoos/
spéculoos**

13918

12 x 165 gr.

Chocomousse melk/lait

13919

12 x 90 gr.

Chocomousse fondant

13920

12 x 90 gr.

Chocomousse wit/blanc

13921

12 x 90 gr.





Wij verdelen De Lelie assortiment.

Nous distribuons
la gamme De Lelie



Dessert chocolat

8864 4x125 gr.

Dessert vanille

8863 4x125 gr.

Natuur gesuikerd
Nature sucré

9808 4x125 gr.

Kers
Cerise

5574 4x125 gr.

Ananas

5498 4x125 gr.

Abrikoos
Abricot

5398 4x125 gr.

Aardbei
Fraise

5397 4x125 gr.



Mondelice yoghurt fun

6089 500 gr.

BOTER - BEURRE



Hoeveboter
Beurre fermière

8829

250 gr.



Ongezouten boter
Beurre non salé

5406

250 gr.



Gezouten boter
Beurre salé

8828

250 gr.

MARGARINE



Becel original

1284

250 gr.



Planta

1793

250 gr.



Solo

5094

250 gr.

6061

500 gr.

KRUIDENBOTER - BEURRE FINES HERBES



Lookbوتر meggle
Beurre à l'ail meggle

8831

125 gr.



Kruidenbوتر meggle
Beurre fines herbes meggle

8830

125 gr.

RETAIL KAAS - FROMAGE RETAIL



Flandrien belegen snee
Flandrien affiné tranche

10906

150 gr.



Passendale sneden
Passendale tranches

8882

175 gr.



Père Joseph sneden
Père Joseph tranches

8883

175 gr.



Chaumes sneetjes
Chaumes tranches

8888

150 gr.



Maredsous sneden
Maredsous tranches

3722

200 gr.



Landana brandnetel
Landana ortie

13379

10x200 gr.

Landana mosterd
Landana moutarde

13372

10x200 gr.



Emmental vache bleue
geraspt
Emmental vache bleue
rapé

8640

100 gr.



Boursin

6415

80 gr.



VQR

120 gr.

7976



VQR light

120 gr.

7978



**VQR ham
VQR jambon**

120 gr.

7979



**Maredsous dubbele room
Maredsous double crème**

200 gr.

8635



**Maredsous mager
Maredsous maigre**

200 gr.

5436



**Maredsous ham light
Maredsous jambon light**

200 gr.

6097



**Maredsous ham
Maredsous jambon**

200 gr.

5435



Maredsous

128 gr.

7999



Maredsous light

128 gr.

8634



**Room
Crème**

6906

6x1 l.



**Room Chef kok 20%
Crème chef kok**

1048

8x1,5 l.



**Room
Crème**

8822

3x20 cl.

5189

20 cl.



**Chocomelk chocovit
Lait chocolat chocovit**

3372

500 ml.



Aarbei
Fraise

8890 6x215 gr.



Abrikoos
Abricot

8889 6x215 gr.



Framboos
Framboise

8899 6x215 gr.



Kriek
Cérise

8892 6x215 gr.



Sinaasappel
Oranje

8895 6x215 gr.



Vijg
Figue

8905 6x215 gr.



Pernoix party mix

4383

8x75 gr.



Pernoix shiitake chips

4379

6x100 gr.



Pernoix veggie chips

4381

6x100 gr.



Pernoix wasabi mix

4382

8x140 gr.



**Notenmix
Mélange de noix**

3221

2 kg.



**Pijnboompitten
notenkraker
Pignongs de pin**

3412

2 kg.



**Rozijnen zwart
Raisins noir**

3350

2 kg.



**Sesamcrackers black
pepper**

3649

700 gr.



Shiitake chips

4349

700 gr.



**Studentenhaver
Mendiants**

3297

2 kg.

**Walnoten
Cerneaux de noix**

3455

1,35 kg.



**Vijgenbrood
Pain aux figues**

9477

5 kg.

**Dadelbrood
Pain aux dattes**

9476

5 kg.





Baby vijgen
Baby figue

14924

4 kg.



**Gedroogde meloen
schijfjes**
Melon tranches sechees

14949

4 kg.



**Gedroogde papaya
schijfjes**
Papaya tranches sechees

14828

4 kg.



Gedroogde kiwi schijfjes
Kiwi tranches sechees

14702

4 kg.



**Gedroogde mango
schijfjes**
Mangue tranches sechees

14963

4 kg.

FIRST QUALITY
**DELI
DAELE**
DELICATESSEN





9522

Plateau carré

9521

**Papier plateau rond 43CM
Papier plateau rond 43 CM**

4292

**Kaas/Broodplank rond
diameter 45CM
Planche fromage/pain
ronde diamètre 45CM**

4291

**Kaas/Broodplank rond
diameter 35CM
Planche fromage/pain
ronde diamètre 35CM**

4304

**Houten dienblad
kaas/brood
Plateau en bois
fromage/pain**

4393

**Papier rechthoek
98x13CM
Papier rectangulaire
98x13CM**

12384

**Doos kaas/tapasplank
rechthoekig 98x12x2CM
Boîte planche fromage/
tapas rectangulaire
98x12x2CM**

12086

**Papier zwart kaas/
broodplank rond
diameter 23CM
Papier noir planche
fromage/pain ronde
diamètre 23 CM**

4304

**Houten dienblad
kaas/brood
Plateau en bois
fromage/pain**



Alles van Boska via
ons verkrijgbaar

Tout de boska disponible
à travers nous