

triporiteur

CHEESE & MORE SINCE 1934

Streekkazen Fromages régionaux 2024



Waarom kiezen voor Triporteur / Rafina?

Triporteur/ Rafina, gevestigd te Lauwe, werkt zowel in het binnen- als buitenland samen met een groot aantal gerenommeerde kaasfabrikanten. Daarnaast zijn wij ook continu op zoek naar lokale topproducten die wij al dan niet in exclusiviteit verdelen. Deze geselecteerde producten staan steeds garant voor een uitmuntende kwaliteit waarmee u het verschil kan maken!



Ruim assortiment

In totaal kan u een selectie van ruim 700 kaasreferenties terugvinden bij Triporteur/ Rafina. Dit van de héél gekende kazen tot de exclusieve kazen, zoals het Wapen van Noord-Holland, Camembert Petit Normand of onze eigen Super brie.



Rechtstreekse leveringen

Of u nu op zoek bent naar de alom bekende Franse raclette of een lokale parel zoals de Saint- Christoph uit Zwitserland, door ons uitgebreide leveranciersnetwerk kunnen wij u kaas uit alle uithoeken van Europa aanbieden.



Ophalen streekkazen bij lokale producenten

Naast de internationale kazen zetten wij ook sterk in op lokale kazen. Wij werken samen met tal van lokale kaasproducenten zowel in Vlaanderen als Wallonië.



Flexibel in het creëeren van nieuwe referenties

Toch niet gevonden wat u zoekt? Geef ons een seintje en wij helpen u verder met uw zoektocht, informeren bij onze leveranciers en creëren met plezier deze nieuwe referentie!



Directe lijn met onze huiskaasmeester

Voor de weetjes en de nodige knowhow kunt u bij onze gepassioneerde huiskaasmeester Carine Carrette terecht. Gebeten om meer te weten over onze kaasjes? Geef haar dan een seintje op onderstaande en zij helpt u alvast met het nodige enthousiasme verder. Carine@rafina.be of **056/43 14 06**.

Overtuigd of nood aan een woordje uitleg?
Aarzel niet om uw vertegenwoordiger te contacteren.
Zij helpen u graag verder met het ondersteunen van uw assortiment.



Partnership met From-Un

Wekelijkse levering bij ons op woensdag door onze partner From-Un.



Aparte flow voor kaas in het magazijn & manuele, voorzichtige behandeling van de kaas tijdens de picking.

De verwerking van de kaas en de charcuterie verloopt bij ons volledig apart. Elk heeft zijn eigen flow en eigen medewerker die uw bestelling met de grootste zorg klaarzet. De kaas wordt manueel en voorzichtig verwerkt en klaargezet voor levering.



Vaste vertegenwoordigers

Wij bij Triporteur/ Rafina hechten veel belang aan een 1-op-1 klantenrelatie, daarom opteren wij om iedere klant een vaste vertegenwoordiger toe te kennen die u op regelmatige basis bezoekt.



Online bestelplatform

Om u 24/7 de mogelijkheid te geven om uw order te plaatsen, kunt u bij ons online bestellen. Wij bezorgen u een login en dan kunt u ons assortiment online verkennen en bestellen wat nodig. En natuurlijk helpen wij u graag bij onduidelijkheden verder, dus u kunt ons ook gerust telefonisch met vragen contacteren.



Mogelijkheid tot raadplegen open orders

Is het eventjes niet meer duidelijk wat u in bestelling hebt staan? Geen paniek, via ons online bestelplatform kunt u open orders raadplegen door simpelweg op de categorie 'open orders' te drukken.



Chauffeurs met vaste routes voor een vlotte levering

Naast een vaste vertegenwoordiger werken wij ook met onze eigen chauffeurs die een vaste route hebben. Dat resulteert dan ook in een vlotte levering.

Pourquoi choisir pour Triporteur/ Rafina ?

Triporteur/ Rafina, située à Lauwe, travaille ensemble avec un grand nombre de producteurs de fromage renommé tant en Belgique que à l'étranger. De plus, nous cherchons continuellement des produits qualitatifs et locaux que nous pouvons distribuer (en exclusivité). Ces produits sélectionnés garantissent une excellente qualité avec lesquelles que vous pouvez faire la différence!



Large gamme de fromage

Triporteur/ Rafina vous offre en totalité une sélection de plus de 700 références de fromage. Commençant de fromage très connu aux fromages plus exclusifs, comme het Wapen van Noord-Holland, Camembert Petit Normand ou notre fromage maison le Super Brie.



Fromages européens livrés en direct par nos fournisseurs

Que vous cherchiez à la célèbre raclette française ou un joyau local comme le fromage Saint-Christoph de Suisse, grâce à notre large réseau de fournisseurs, nous pouvons vous offrir des fromages de toute l'Europe.



Enlèvement de fromages chez les producteurs locaux

En outre les fromages internationaux, nous mettons aussi les fromages locaux en avant. Nous travaillons ensemble avec des producteurs locaux situés en Flandres et en Wallonie.



Flexible dans la création de nouvelles références

Pas trouvé ce que vous cherchez ? Appelez-nous et nous vous aiderons à votre quête, nous nous renseignons auprès de nos fournisseurs et nous vous créons une nouvelle référence.



Notre maître fromager, votre contact direct

Pour les astuces et le savoir-faire, vous pouvez contacter notre maître fromager passionné Carine Carrette. Besoin de savoir plus au niveau de nos fromages, contactez-lui et elle vous aidera avec plaisir :

Carine@rafina.be ou +32 (0)56/43 14 06

Convaincu ou besoin d'un mot d'explication?
N'hésitez pas à contacter votre représentant(e).
Ils seront heureux de vous aider à soutenir votre gamme.



Partenariat avec From-un

Livraison hebdomadaire chez nous le mercredi par notre partenaire From-un.



Flux séparé pour le fromage au magasin, manipulation manuelle et douce du fromage pendant la préparation de commande

La préparation de commandes de fromage et charcuterie se déroulent complètement séparé. Chaque a son processus et collaborateur qui prépare la commande avec le plus grand soin. Ils préparent les commandes de fromage manuellement et doucement.



Représentant(e) fixe

Chez Triporteur/ Rafina, nous attachons une grande importance à une relation client pour laquelle chaque client a un(e) représentant(e) fixe qui rend le client une visite régulièrement.



Commander en ligne

Pour vous donner l'opportunité de commander 24/7, nous vous donnons la possibilité de commander en ligne. Nous créons un compte et comme ça vous pouvez découvrir notre assortiment en ligne et commandez quoi que vous avez besoin. En cas de questions, vous pouvez nous contacter par téléphone et nous serons heureux de vous aider.



Possibilité de consulter les commandes en cours

Vous ne saviez plus quoi que vous avez commandé chez nous? Pas de panique, vous pouvez consulter en ligne vos commandes en cours, par cliquer sur le webshop sur 'commandes en cours'.



Chauffeurs avec des routes fixes pour une livraison prompte

En plus d'un(e) représentant(e) fixe, nous travaillons avec nos propres chauffeurs qui ont leurs routes fixes ce que résulte dans une livraison prompte.



FLANDRIEN
KAAS · FROMAGE



VAKMANSCHAP,
DAT PROEF JE

LE GOÛT DU
SAVOIR-FAIRE

Le Bailli

Streek • Région
Soignies, Henegouwen
Soignies, Hainaut



In de jaren 60 hadden Juste en Simone Degrèvre een kudde koeien voor de melk en boterproductie op de boerderij.

1970: 20 Holstein vaarzen uit Canada

1981: Dochter Martine en haar man Hubert nemen over. De kudde wordt verdubbeld en worden verschillende investeringen gedaan in gebied, gebouwen, silo's en melkstal

1984: Begin van productie van kaas op grotere schaal.

2009: Zoon Daniël en dochter Lucie en haar man voegen zich ook toe op de boerderij.

2014: Nieuwe stal voor de melkkoeien en nieuwe kaasmakerij. De taken zijn duidelijk verdeeld op de boerderij, alles die met de dieren te maken heeft is voor de mannen: voederen, melken, telen van voedsel voor dieren. Het vrouwenteam houdt zich bezig met de kaasmakerij, de hoevewinkel en de bestellingen.

Dans les années 60, Juste et Simone Degrèvre avaient un troupeau de vaches pour la production de lait et de beurre à la ferme

1970 : 20 génisses Holstein en provenance de Canada

1981 : Sa fille Martine et son mari Hubert reprennent l'entreprise Le troupeau est doublé et plusieurs investissements sont réalisés au niveau de domaine, bâtiments, silos et salle de traite

1984 : Début de la production de fromage à plus grande échelle

2009 : Son fils Daniël, sa fille Lucie et son mari rejoignent également la ferme

2014 : Nouvelle étable pour les vaches laitières et nouvelle fromagerie. Les tâches sont clairement réparties à la ferme. Les hommes s'occupent d'animaux, par exemple nourrir, traire et la culture de la nourriture pour les animaux. Les femmes s'occupent de la fromagerie, le magasin à la ferme et les commandes.

HALF HARD
MI-DURE



Le spoido

4886

2,5 kg.

Broodvorm met in het midden een aslijn.

En forme d'un pain avec une ligne de cendre au milieu.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE

HALF HARD
MI-DURE



4872

Le pave de soignies

500 gr.

Stad Soignies staat bekend om zijn blauwsteen, deze wordt verwerkt in kleinere stukken, vandaar de naam Pavé, dialect voor kleine stukken steen.

La ville de Soignies est connue par sa pierre bleue qu'ils transforment en petits morceaux, appelé 'pave' en dialecte.



Bailli fermier rectangle

4802

2,5 kg.

Broodvorm van het type Maredsous, ideaal voor plakjes en voor raclette.

En forme d'un pain et de type Maredsous. Parfait pour des tranches ou raclette.



Baliehof

Streek • Région

Jabbeke, West-Vlaanderen

Jabbeke, Flandre occidentale



De familiale kaas- en zuivelboerderij **Baliehof** is een landelijke hoeve met 90 melkkoeien gelegen in de gemeente Jabbeke in het hart van het Brugse Ommeland.

De verse melk wordt dagelijks gebruikt als ambachtelijke bereiding van verse hoeveproducten, desserts en lekkere boerenkazen.

De koeien worden op de best mogelijke manier verzorgd en gevoederd met zelf geteelde gewassen.

La ferme fromagère et laitière familiale **Baliehof** est une ferme rurale avec 90 vaches laitières située à la commune Jabbeke, au cœur de l'arrière-pays de Bruges.

Ils utilisent le lait frais quotidiennement pour la préparation artisanale de produits fermiers frais, desserts et fromages fermiers.

Les vaches sont traitées au meilleur façon et sont nourries avec des propres récoltes.



HALFHARD

MI-DURE



Houtlandse aschekaas

15295

5 kg.

HARDE KAAS

PÂTE DURE



Baliehof brokkel 1/2

15261

6 kg.

HALFHARD

MI-DURE



Boerenkaas Arnoldus

15296

3 kg.

2de beste kaas
ter wereld 2023.

2ème meilleur
fromage du monde.

Rijping van 24 maanden.

Affinage de 24 mois.

Bier kaas.

Fromage à la bière.

Beauvoordse Walhoeve

Streek • Région

Veurne, West-Vlaanderen

Furnes, Flandre occidentale



De **Beauvoordse Walhoeve** is een gemengd landbouwbedrijf, gespecialiseerd in melkvee en melkverwerking.

Gelegen in het hartje van Veurne-Ambacht, langs de Lovaart tussen Veurne en Alveringem, zijn broer en zus gebeten door de zuivelmicrobe.

Sinds kort hebben zij de fakkel van hun ouders overgenomen. Wat in **1986** door José en Anne-Marie begon als liefhebberij is uitgegroeid tot een ware passie om telkens weer nieuwe zaken uit te proberen. Zoon Jan en zijn vrouw Jasmine nemen de zorg van de dieren op zich, alsook het melken van de koeien. De dochter Lynn staat in voor de melkverwerking. Alle kazen en producten worden bereid met de verse melk van de eigen koeien.

Dit zorgt voor de authentieke smaak van deze ambachtelijke producten. Alles wordt met zorg vervaardigd in het professioneel ingericht zuivelatelier.

La **Beauvoordse walhoeve** est une exploitation agricole mélangée, spécialisée en vaches laitières et la transformation du lait.

Située au cœur de Veurne-Ambacht, au bord du Canal de Lo entre Furnes et Alveringem, frère et sœur sont passionnés par les microbes laitiers. Ils ont récemment repris le relais de leurs parents. Ce qui a commencé comme un divertissement en **1986** pour José et Anne-Marie est devenu une véritable passion pour essayer chaque fois de nouveaux choses. Son fils Jan et sa femme Jasmine soignent les animaux et traient les vaches. La fille Lynn est responsable de la transformation du lait. Tous les fromages et produits sont préparés au lait frais de leurs vaches.

Ça résulte dans le goût authentique de ces produits artisanaux. Tout est fabriqué avec le plus grand soin à l'atelier laitier professionnel.

HALFHARD
MI-DURE



1



Roste Jeanne

13872

4,5 kg.

WITSCHIMMEL
CROÛTE FLEURIE



2



Zandmanneke

13873

300 gr.

WITSCHIMMEL
CROÛTE FLEURIE



3



Zeemanneke

14093

250 gr.

HALFHARD
MI-DURE



4



Koppige vent

13874

2,5 kg.

HALFHARD
MI-DURE



5



Anne Marie selderrie

13875

4,5 kg.



De **Fromagerie des Ardennes** werd opgericht in **1996** en neemt in **1998** de in Lathuy gevestigde kaasmakerij Bioferme over die bekend is en geroemd wordt voor de kwaliteit van haar biologische producten.

De steeds strenger wordende Europese hygiëneregels en -normen dwingen de kaasmakerij over te gaan tot de aankoop van een gebouw dat beter afgestemd is op de ontplooide activiteiten. Hierdoor wordt in **2001** het in Werbomont gelegen gebouw van «7 Days» gekocht. Dit dorp met zijn landelijke charme ligt in het hartje van de Ardennen.

Dankzij een moderne techniek toegepast op traditionele methoden en het gebruik van zorgvuldig uitgekozen melkzuurbacteriën ontwikkelen de producten vervaardigd door de Fromagerie des Ardennes uitzonderlijke smaakeigenschappen.

Créée en **1996**, la **Fromagerie des Ardennes** rachète en **1998** la fromagerie Bioferme située à Lathuy et réputée pour la qualité de ses produits laitiers biologiques.

Les normes sanitaires européennes qui deviennent toujours plus exigeantes contraignent la fromagerie à acheter un bâtiment mieux adapté à l'activité développée c'est pourquoi elle acquiert en **2001** le bâtiment de «7 Days» situé à Werbomont. Ce village au charme campagnard est situé au cœur des Ardennes dans une région où le monde rural et agricole est encore fort présent.

Grâce à une technique moderne appliquée à des méthodes traditionnelles et à l'utilisation de ferments lactiques sélectionnés, les produits bio fabriqués par la Fromagerie des Ardennes développent des qualités gustatives exceptionnelles.

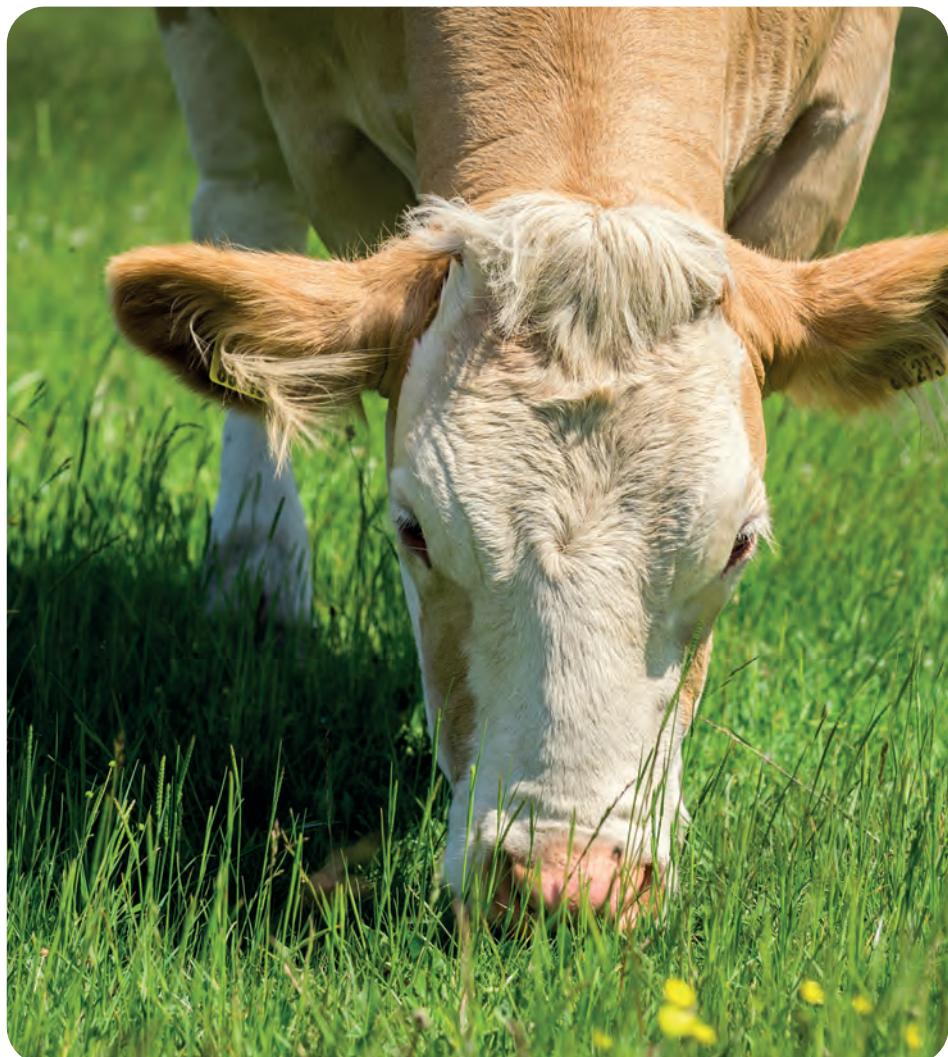
GEWASSEN KORST**CROÛTE LAVÉE****BIO****Dore de Lathuy**

4832

300 gr.

De saffraangele korst is bedekt met een wit donslaagje en duidt op een goede rijping.

Sa croûte jaune safran recouverte d'un fin duvet blanc témoigne d'un bon affinage.



GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE

BIO



Grand rosse

4843

1,2 kg.

Oranje korst is bedekt met witte donskleur, dat is het resultaat van gemengde schimmel.

Sa croûte, composée d'une flore d'affinage mixte, lui confère une couleur orangée légèrement dominée par un duvet blanchâtre.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



Le petit fagne

4874

300 gr.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE

BIO



Le petit rosse

4897

300 gr.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE

BIO



Wavreumont vache

4952

2 kg.

Zuivel kan verkleuren volgens seizoen, bleek in de winter tot oranjegeel in het voorjaar.

La couleur de sa pâte varie au gré des saisons, pâle en hiver, elle prend une couleur jaune orangée au printemps.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



Le caprice de chevron

4866

320 gr.

Type brie.

Type de Brie.

Type brie.

Type de Brie.

Catharinadal

Streek • Région
Hamont-Achel, Limburg
Hamont-Achel, Limbourg



Catharinadal is een familiebedrijf dat vakmanschap en kwaliteit verkiest boven massaproductie.

Ze staan garant voor de natuurlijke smaak en versheid van elk product dat ze hun klanten aanbieden. Hun producten worden allemaal op ambachtelijke wijze geproduceerd.

Catharinadal est une entreprise familiale qui préfère le métier et la qualité à la production en grande échelle.

Ils se portent garant pour un goût naturel et des produits frais. Les produits sont un par un produits à la façon artisanale.

BLAUWSCHIMMEL
PÂTE PERSILLÉE



Grevenbroecker

4767

5 kg.

Achelse blauwe.



Chemin Chataigne

Streek • Région

Soumagne, Luik

Soumagne, Liège



Na zijn studie landbouwkunde in Ath, werkte Benoît 15 jaar voor de **Fromagerie des Ardennes**.

Hij deed daar een geweldige ervaring op die hij later gebruikte om zijn eigen productie te lanceren. De kans deed zich voor in **2002** toen een aantal boeren aanboden om hun geitenboerderij te kopen. Hij heeft de kudde overgeschakeld naar schapen van het ras Lancaune.

Après ses études en agronomie à Ath, Benoît a travaillé pendant 15 ans pour la **Fromagerie des Ardennes**.

Il a utilisé la grande connaissance qu'il a acquis là-bas pour lancer sa propre production. En **2002**, l'occasion s'est présentée quand un nombre d'agriculteurs ont proposé d'acheter leur chèvrerie. Il a changé le troupeau de brebis à la race Lancaune.

WIST JE DAT SAVIEZ-VOUS

De melk van het Lancaune ras ook wordt gebruikt om Roquefort mee te maken.

Que le lait de la race Lancaune sert également pour la fabrication du Roquefort.

WITSCHIMMEL CROÛTE FLEURIE



1

Le bergerin

4860

300 gr.

WITSCHIMMEL CROÛTE FLEURIE



2

Le plaisir de berger

4877

6 x 100 gr.

HALFHARD MI-DURE

3

Le roux
des carmes

5 kg.

4883



GEWASSEN KORST CROÛTE LAVÉE

4

Le rompi

4881

300 gr.



WITSCHIMMEL CROÛTE FLEURIE

5

Le caprin

4867

300 gr.



1

Zacht, schapenkaasje met witschimmelkorst.

Fromage doux au lait de brebis et à la croûte fleurie.

2

Zacht, schapenkaasje met witschimmelkorst.

Fromage doux au lait de brebis et à la croûte fleurie.

3

Genoemd naar rosse kleur (roux) en carmes (lokale priesters).

Nommé à la couleur roux et les carmes.

4

Lichtoranje, eetbare korst die een klein beetje donzig wit heeft.

Croûte orange pâle et mangeable recouverte d'un fin duvet blanc.

5

Witschimmelkaas met een zachte, delicate smaak.

Fromage à la croûte fleurie avec un goût délicat et doux.

Chertin

Streek • Région

Onhaye, Namen
Onhaye, Namur



Etienne en Francinne begonnen in **1982**. Ze begonnen met boter. Tegenwoordig maken ze ook kaas.

In **1982** produceren ze zelf hun melk, later zetten ze die productie stop en kopen ze gewoon hun melk aan bij hun buur, altijd van Holstein raskoeien.

Etienne et Francinne ont commencé en **1982**.

En faisant uniquement du beurre. Aujourd’hui, ils font aussi du fromage.

En **1982**, Francine et Étienne produisent le lait pour la production du fromage et arrêtent, plus tard, la production laitière pour acheter le lait à leur voisin, toujours en provenance de race Holstein.



GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



Falaen

4967

250 gr.



Chertin

13417

250 gr.

Zachte structuur met een gewassen korst.

Pâte molle et croûte lavée.

Zachte structuur met een gewassen korst, sterke geur.

Pâte molle et croûte lavée, odeur fort.

Vincent Counasse

Streek • Région

Stoumont, Luik

Stoumont, Liège



De **kaasmakerij Vincent Counasse** begon haar activiteiten in **2002**. Ze is gelegen in Chauveheid in de gemeente Stoumont, vlakbij de boerderij van Philippe Counasse (broer) op de hoogten van de Lienne-vallei. De kaasmakerij verwerkt biologische koemelk van de boerderij van Philippe en sinds **2014** biologische geitenmelk van de boerderij van Marc Vanguestaine in Fagnoul in de stad Ferrières.

De smaak van zijn kazen is gekoppeld aan de rijkdom van de flora van de biologische weiden van de Haute Ardenne en aan de specificiteit van de Montbéliard-koeien van de boerderij van Philippe (broer) die bekend staat om de kaasbereidingskwaliteiten van hun melk.

Vincent Counasse, industrieel ingenieur van opleiding, is voortdurend op zoek naar de beste technieken om kaas te maken. De kaasmakerij is geïnstalleerd in moderne werkplaatsen om de hygiëne en constante kwaliteit van de producten te garanderen. **Kaasmakerij Vincent Counasse** produceert vele kazen variërend van verse kazen, zachte kazen met bloemige korst en gewassen korst tot geperste kazen, waaronder de bekendste "Li blanc coucou des prés".

La **fromagerie Vincent Counasse** a débuté ses activités en **2002**. Elle est située à Chauveheid dans la commune de Stoumont à proximité de la ferme de Philippe Counasse (frère) sur les hauteurs de la vallée de la Lienne. La fromagerie transforme du lait de vache bio de la ferme de Philippe et depuis **2014** du lait de chèvre bio de la ferme de Marc Vanguestaine à Fagnoul sur la commune de Ferrières.

La saveur de ses fromages est liée à la richesse de la flore des pâturages bio de Haute Ardenne et à la spécificité des vaches montbéliardes de la ferme de Philippe (frère) réputées pour les qualités fromagères de leur lait.

Ingénieur Industriel de formation, Vincent Counasse est à la recherche constante des meilleures techniques fromagères. La fromagerie est installée dans des ateliers modernes permettant d'assurer hygiène et qualité constante des produits.

La **fromagerie Vincent Counasse** produit de nombreux fromages allant des fromages frais, des fromages à pâte molle à croûte fleurie et à croûte lavée aux fromages à pâte pressée dont le plus connu « Li blanc coucou des prés ».

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Pave de stoumont

10022

500 gr.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



Cru des rochettes

13413

250 gr.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Li blanc coucou des pres

4889

250 gr.

Pittige kaas in de vorm van een pavé. (vierkant, stuk steen, kassei)

Fromage relevé en forme d'un pavé.

Cilindervormig kaasje met een golvende, witschimmel korst.

Fromage à la croûte fleurie, ondulée. En forme d'un cylindre.

Type gouda.

Type de Gouda.

Damse Kaasmakerij

Streek • Région

Damme, West-Vlaanderen

Damme, Flandre occidentale



De **Damse Kaasmakerij**, gelegen pal naast het centrum van Damme, is de naam van het bedrijf waar Lode Vanhoutte en zijn vrouw Petra al sinds **1989** kaas maken.

De passie voor kaas begon bij Lode op het melkveebedrijf van zijn vader. In **2000** breidde de kaasmakerij uit.

*“Op mijn twintigste ben ik beginnen experimenteren en na twee jaar had ik een eigen receptuur klaar.”
De Damse Mokke, een zachte witschimmelkaas in bolvorm, was geboren.”*

La **Damse kaasmakerij**, près du centre de Damme, est le nom de l'entreprise où Lode Vanhoutte et sa femme Petra fabriquent du fromage depuis **1989**.

La passion pour le fromage chez Lode a commencé à l'exploitation laitière de son père. Il a agrandi la fromagerie en **2000**.

*« J'ai commencé à expérimenter quand j'avais vingt ans et après deux ans, j'avais ma propre recette prête.
Le Damse Mokke, un fromage à pâte molle à croûte fleurie en forme d'une boule, était né.»*

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



**Damse brie kruiden
Brie herbes**

4691

2 kg.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



**Damse brie peper
Brie poivre**

10677

1,7 kg.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



**Damse brie rozemarijn
Brie romarin**

10678

1,7 kg.

Kruidenlaag dwars
door de kaas.

Couche d'herbes en
travers du fromage.

Peperlaag dwars
door de kaas.

Couche de poivre en
travers du fromage.

Jasje van rozemarijn.

Enrobé de romarin.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



Damse brie truffel
Brie truffe

10691

1,7 kg.

Mengeling met truffel
dwars door de kaas.

Mélange de truffe en
travers du fromage.



Damse brie

10746

1,5 kg.



Damse brie geit
Brie de chèvre

10690

1,5 kg.

WITSCHIMMEL
CROÛTE FLEURIE

BIO



WITSCHIMMEL
CROÛTE FLEURIE

BIO



WITSCHIMMEL
CROÛTE FLEURIE

BIO



Damse brie kruiden geit
Brie de chèvre herbes

10594

1,8 kg.

Kruidenlaag dwars
door de kaas.

Couche d'herbes en
travers du fromage.



Damse brie schaap
Brie de brebis

10676

1,6 kg.



Cremeux de la lys

6888

4x125 gr.

Romig kaasje.

Fromage crémeux.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



Cremeux de la lys
rozemarijn
Cremeux de la lys romarin

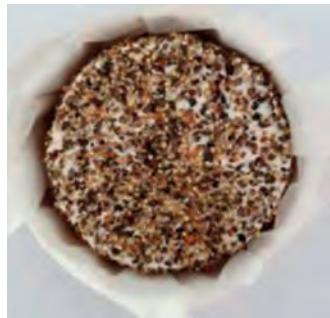
12749

4x125 gr.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



Cremeux de la lys peper
Cremeux de la lys poivre

12750

4x125 gr.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



Cremeux de la lys
bloemen
Cremeux de la lys fleur

12751

4x125 gr.

Jasje van rozemarijn.

Enrobé de romarin.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



Damse mokke koe
Damse mokke vache

6086

300 gr.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



Damse mokke geit
Damse mokke chèvre

10674

300 gr.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



Damse mokke schaap
Damse mokke brebis

10675

300 gr.

Type brie.

Type de Brie.

Flandrien

Streek • Région
Wervik, West-Vlaanderen
Wervik, Flandre occidentale



Flandrien dat is...

Kwaliteit: Flandrien kaas ontstaat bij de bron : Vlaamse melk van topkwaliteit

Ambitie : Ze willen de beste zijn maar steeds met respect voor de ambacht

Geduld : Kwaliteit kost geld. Ze gunnen hun kazen de tijd die ze nodig hebben om de perfectie te bereiken

Passie : De passie van kaas en zuivel werd doorgeven van zoon op zoon. Zonder passie geen Flandrien kaas

Traditie : De kazen worden bereid volgens het traditionele recept. Het vakmanschap van hun kaasmeesters is hierbij cruciaal

Fromage **Flandrien** est synonyme de ...

Qualité: Fromage Flandrien trouve son origine à la source : du lait de Flandre de première qualité. Ils adaptent une norme de qualité très stricte dans leur recette et pendant le processus de fabrication afin que chaque fromage Flandrien soit parfait !

Ambition: Ils sont ambitieux et veulent être les meilleurs, toujours dans le respect de leur métier et de leur produit.

Patience: La qualité exige du temps. Ils accordent à leurs fromages tout le temps dont ils ont besoin pour atteindre leur perfection.

Passion: La passion du fromage et des produits laitiers a été transmise de père en fils et de fils en petit-fils. Sans passion, il n'y aurait pas de fromage Flandrien.

Tradition: Leurs fromages sont préparés selon la recette traditionnelle. Le savoir-faire de leurs maîtres fromagers est crucial.

GOUDA



Flandrien Rouge jong
Flandrien Rouge jeune

4672

18 kg.

GOUDA



Flandrien Rouge gerijpt
Flandrien Rouge affine

4736

WIST JE DAT

SAVIEZ-VOUS

De geschiedenis van roodzuivelkaas

gaat terug tot in de 17^e eeuw.

In Frans-Vlaanderen wilde men toen een variant maken op de Hollandse kaas.

Om het verschil in één oogopslag duidelijk te maken, voegde men wortelsap of caroteen toe aan de kaasmelk. De kaas kreeg zo zijn aantrekkelijke, diep oranje-rode kleur en werd 'mimolette' genoemd.

GOUDA



Flandrien Rouge oud
Flandrien Rouge vieux

4798

17 kg.

GOUDA



Flandrien Rouge brokkel
Flandrien Rouge cassant

9957

Lorsque la Flandre française voulait créer une variante du fromage hollandais. Pour faire la différence en un coup d'œil, on décida d'ajouter du jus de carottes ou du carotène au lait.

Le fromage obtient ainsi sa couleur rouge-orange attrayante et fut baptisé « mimolette ».

Groendal

Streek • Région

Rumbeke, West-Vlaanderen

Rumbeke, Flandre occidentale



Gelegen in het zacht glooiende landschap van Roeselare. Al van bij de start in **1987** hebben ze hen voorgenomen om niet zo maar kazen te maken. Ze wilden de lekkerste kazen ter wereld maken. Vanuit hun jarenlange ervaring als melkveehouder, weten ze dat de West-Vlaamse zand-leemgrond tot de meest vruchtbare grond van België behoort. Ze kopen hun melk van lokale landbouwers die hun koeien op deze gronden laten grazen. Alleen op die manier zijn ze er zeker van dat de kazen telkens opnieuw diezelfde intense smaak hebben. Bovendien rijpen de kazen langzaam op onbehandelde houten planken en de meester kaasmakers bewerken nog eigenhandig de kaaswrangsel.

Ze willen voor hun klanten niet alleen de lekkerste, maar ook de meest unieke kazen maken. Klanten proeven bij hen kazen die ze nergens anders kunnen proeven. Samen met de beste leveranciers zoeken ze gemiddeld drie jaar naar de enige en beste receptuur voor hun unieke kazen. Ze werken voornamelijk met streekeigen of typisch Belgische producten zoals hoppe, bier, koffie, ... De complimenten van klanten en de internationale prijzen motiveren hen elke dag opnieuw om het beste van henzelf te geven.

Groendal, situé dans le paysage doucement vallonné de Roulers. Dès le début en **1987**, ils se proposent de faire des fromages extraordinaires. Leur intention était faire le fromage le plus délicieux du monde. Suite à leurs nombreuses années d'expérience en tant que producteur laitier, ils savent que le sol limoneux-sablonneux en Flandre occidentale est un de plus fertile en Belgique. Ils achètent leur lait aux fermiers locaux qui font paître leurs vaches sur ce sol. A cette manière, ils sont sûrs que les fromages ont toujours le même goût. De plus, les fromages affinent lentement sur des planches en bois non-traitées et les maîtres fromagers transforment encore manuellement le caillé.

Ils ne veulent pas seulement faire des fromages délicieux pour leurs clients, mais aussi les plus uniques. Les clients peuvent déguster des fromages là-bas qu'ils ne peuvent goûter nulle part ailleurs. La fromagerie cherche ensemble avec les meilleurs fournisseurs à la seule et meilleure recette pour leurs fromages uniques. Le développement d'un fromage prend environ 3 ans. Ils travaillent principalement avec des produits régionaux ou belge comme houblon, bière, café, ...

GOUDA



Groendal jong 1/1
Groendal jeune 1/1

12752

12 kg.

GOUDA



Groendal gerijpt 1/1
Groendal affine 1/1

12753

12 kg.

GOUDA



Groendal oud Roeselare
1/1

12755

12 kg.

HALFHARD

MI-DURE



Groentaler gatenkaas

1/1

Fromage de trou 1/1

12766

12 kg.

HALFHARD

MI-DURE



Groendal mosterd
Groendal moutarde

4682

4 kg.

HALFHARD

MI-DURE



Groendal brandnetel
Groendal orti

4684

4 kg.

HALFHARD

MI-DURE



Groendal notelaar
Groendal noix

4680

4 kg.

HALFHARD

MI-DURE



Groendal Italiaanse kruiden
Groendal herbes italiens

4681

4 kg.

HALFHARD

MI-DURE



Groendal geit
Groendal chèvre

4683

4 kg.

HALF HARD
MI-DURE



Pater Lievens light

4678 2 kg.
7788 2 kg.

Type paterskaas

Type de fromage d'Abbaye

HALF HARD
MI-DURE



Groendal carmel

12758 2,2 kg.

In opdracht van de
ongeschoeide karmelieten

Sur l'ordre de carmes
déchaux.

HALF HARD
MI-DURE



Groendal Grand Cru

7695 1,9 kg.

HALF HARD
MI-DURE

HALF HARD
MI-DURE

HALF HARD
MI-DURE



Kasteelbierkaas

12757 2,2 kg.

Bier in de wrongel maar
kaas wordt ook met het bier
gewassen

La bière est incorporée dans
le fromage (caillé) et utilisée
pour laver le fromage



Groendal Barista

10165 2,5 kg.

Koffieader dwars
door de kaas

Veine de café à travers
du fromage



Grand Plaisir

12776 2,5 kg.

Alternatief Brugge Blomme

Alternative Brugge Blomme

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



Heerlijkheid van Rumbeké
Merveilleux de Rumbeké

7948

700 gr.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Kaasterkaas

7952

700 gr.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



Poperingse Keikop

7921

200 gr.

Type brie

Type de Brie

Rijping van 3 à 4 weken

Affinage de 3 à 4 semaines

Met hoppescheuten

Aux jets de houblon

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



Poppy cheese

7938

200 gr.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



Witteke van Groendal

12759

200 gr.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Delice de Houblonesse

7945

200 gr.

Ter nagedachtenis aan
de grote oorlog

En souvenir de
la Grande Guerre

Type brie

Type de Brie

Gewassen met Marc de
Houblonesse

Lavé avec Marc de
Houblonesse

Gros Chêne

Streek • Région

Mean, Namen

Mean, Namur



Daniel Cloots heeft al 40 jaar een passie voor kaas. Als geitenfokker in zijn beginjaren, wijdt hij zich sinds **1989** volledig aan de kaasproductie, in het hart van de Condroz, in Méan.

Met een team van tien mensen produceert de kaasmakerij van Gros-Chêne meer dan dertig verschillende kazen gemaakt van rauwe biologische schapen- en koemelk, en rauwe geitenmelk (biologisch of niet), geoogst van boerderijen uit de regio. De meester-kaasmaker en zijn medewerkers oefenen hun knowhow uit in een gloednieue faciliteit die technologie en traditionele praktijken op harmonieuze wijze combineert.

De **kaasmakerij Gros Chêne** is in het najaar van **2012** uitgebreid om aan de groeiende vraag van het publiek te voldoen.

Daniel Cloots nourrit une passion pour le fromage depuis 40 ans. Eleveur de chèvres à ses débuts, il se consacre depuis **1989** entièrement à la production de fromages, au cœur du Condroz, à Méan.

Avec une équipe de dix personnes, la fromagerie du Gros-Chêne produit plus d'une trentaine de fromages différents à base de lait cru bio de brebis et de vache, et de lait cru de chèvre (bio ou non), récoltés dans les fermes de la région. Le maître-fromager et ses collaborateurs exercent leur savoir-faire dans une installation flambant neuve qui allie harmonieusement la technologie et les pratiques artisanales.

La **fromagerie du Gros Chêne** s'est en effet agrandie à l'automne **2012** pour faire face à la demande croissante du public.

VERS
FRAIS

WITSCHIMMEL
CROÛTE FLEURIE



1

Buche St Maure cendree

4819

400 gr.



1

Buche St Maure cendree

4819

400 gr.

2

Folie de Bergere

4838

200 gr.



1

Iets verder gerijpt is, met een aslaagje

Fromage plus affiné avec une croûte cendrée

2

Verpakt in groene blaadjes van de bomen

Entouré d'une feuille de vigne

3

Zachte, verse structuur

Structure fraîche et douce

4

Pittig kaasje, vierkant

Fromage relevé et carré

WITSCHIMMEL
CROÛTE FLEURIE

BIO



3

Petit cremeux vache

4918

280 gr.

4

Moëllon

4871

300 gr.

GEWASSEN KORST
CROÛTE LAVÉE



WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



Le calendroz

4865

330 gr.

Type camembert

Type de camembert

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE

BLAUWSCHIMMEL

PÂTE PERSILLÉE



Le picoleur

4876

300 gr.

Zachte, verse structuur.
Gewassen in witte wijn

Structure fraîche et douce.
Lavé au vin blanc.



Mame vi bleu

4807

450 gr.

Witschimmelkaasje met in de
binnenkant blauwschimmel

Fromage à croûte fleurie, un
peu fondant, « persillé » de
bleu

HARDE KAAS

PÂTE DURE



Tomme du doyard

4942

2 kg.

Abdijkaas met een
natuurkorst

Fromage d'abbaye à croûte
naturelle

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



Chevrin

4824

250 gr.

Type camembert

Type de camembert

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Pierre et pôtre à la bière

4933

300 gr.

In bier gewassen

Lavé à la bière

Hinkelspel

Streek • Région

Sleidinge, Oost-Vlaanderen
Sleidinge, Flandre orientale



Het **Hinkelspel** is een echte coöperatieve vennootschap. Dit betekent dat er – naast werknemers in loondienst – ook een aantal werkende vennoten of coöperanten zijn.

Deze coöperanten zitten wekelijks samen en beslissen over het reilen en zeilen van het bedrijf, zowel kaasmakers als mensen van de winkel of de distributie. Zo krijgen ze informatie uit alle delen van het bedrijf en kunnen ze tot duurzame beslissingen komen. Naast de werkende vennoten zijn er ook stille vennoten. Zij werken niet bij Het Hinkelspel maar helpen ons financieel met de aankoop van aandelen. Iedere vennoot heeft één stem in het bedrijf, ongeacht het aantal aandelen.

Op die manier kan de grootste aandeelhouder het beleid niet bepalen en heeft iedereen gelijke inspraakrechten. Een democratisch systeem, op bedrijfsniveau, dat werkt.

Het **Hinkelspel** est une société coopérative, dans laquelle la plupart des employés sont aussi co-exploitants.

Ces coopérants se mettent chaque semaine ensemble et décident concernant les allées et venues de l'entreprise, aussi bien les fromagers que les gens du magasin ou la distribution. De cette façon ils obtiennent des informations de chaque partie de l'entreprise qui résulte de décisions durables. En plus d'associés, il y a encore de associés commanditaires. Ils ne travaillent pas pour Het Hinkelspel, mais aident l'entreprise financièrement avec l'achat des apports. Chaque associé a un vote à l'entreprise, en dépit de nombre des apports.

A ce manière, ils évitent que le plus grand actionnaire peut définir la politique, comme ça tout le monde a les mêmes droits de cogestion. Un système démocratique au niveau de l'entreprise et ça marche.

BLAUWSCHIMMEL

PÂTE PERSILLÉE



1



Pas de bleu

4197

800 gr.

BLAUWSCHIMMEL

PÂTE PERSILLÉE



3



Pas de bleu geit
Pas de bleu chèvre

10651

800 gr.

1

Pittige smaak / Goût relevé

2

Gewassen korst / Croûte lavée

3

Pittige smaak / Goût relevé

4

Korst met peper / Croûte aux poivres

5

Gewassen korst / Croûte lavée

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



2



Pas de rouge

7829

2,3 kg.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



4



Toine

10680

700 gr.

HALF

MI-DURE



5



Cabriolait

10681

3 kg.

Karditsel

Streek • Région

Lummen, Limburg

Lummen, Limbourg



Karditsel is een kaasmakerij met een verhaal op mensenmaat. De kaasmakerij ontstond in **2015** uit een fair samenwerkingsverband tussen twee bioboeren en twee kaasmakers.

Met grondstoffen uit een biologisch landbouwsysteem en met passie voor het kaasambacht creëren de kaasmakers sindsdien authentieke, rauwmelkse geitenkazen die wijd en zijd bekend staan voor hun hoogwaardige kwaliteit.

Kazen voor mensen die op zoek zijn naar gezonde, eerlijke en smaakvolle voeding.

Karditsel est une fromagerie avec une histoire à taille humaine. L'entreprise est née en **2015** d'une collaboration honnête entre deux agriculteurs BIO et deux fromagers.

Utilisant de matières premières en provenance d'un système d'agriculture biologique et passionnées par l'artisanat fromager, les fromagers créent depuis ce moment des fromages de chèvre authentiques au lait cru, reconnus pour leur qualité supérieure.

Des fromages parfaits pour des gens qui sont à la recherche de la nourriture saine, honnête et savoureuse.



WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



VERS

FRAIS



Florence nature

10682

2 kg.



Florence provençale

10683

2 kg.



Aurelie

10684

4 x 300gr.

Type brie

Type de Brie

Korst van provenzaalse kruiden

Croûte aux herbes de Provence



Keiemse kazen

Keiemse kazen is een echt familiebedrijf.

Recent nam Dries Debergh de boerderij over van zijn ouders. Zij waren één van de bio-pioniers in België.

Samen met zijn zus, die dankzij haar koeienmelkerij de melk levert, doet hij er alles aan om succesvol in hun voetstappen te treden en op zoek te gaan naar nieuwe kazen.

Keiemse kazen est une vraie entreprise familiale.

Dries Debergh a récemment pris la ferme de ses parents à son compte. Ils étaient un de pionniers du BIO en Belgique.

Ensemble avec sa sœur, qui fournit le lait grâce à sa ferme laitière, il met tout en œuvre pour suivre avec succès leurs traces et de développer de nouveaux fromages.



HALFHARD

MI-DURE



WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



Keiemtaler

10163

3,5 kg.



Keiemse witte

10298

1,7 kg.



Keiemse witte
provencal

14473

1,8 kg.

Vacuum verpakt

Fromage emballé sous vide

Type brie

Type de Brie

Geitenbrie

Brie de chèvre

Keiemse kazen

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE

BIO

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

BIO



Drie mussen

10687

200 gr.



Keiems bloempje natuur
Petit fleur nature

6419

300 gr.



Keiems bloempje kruiden
Petit fleur herbes

7383

300 gr.

Genaamd naar
natuurgebied in de regio

Nommé d'après une réserve
naturelle de la région

Kruiden zitten in de kaas

Les herbes sont dans le
fromage

WITSCHIMMEL
CROÛTE FLEURIE

BIO

WITSCHIMMEL
CROÛTE FLEURIE

BIO

WITSCHIMMEL
CROÛTE FLEURIE

BIO



Keiems bloempje zeewier
Petit fleur algues

8871

220 gr.



Keiems bloempje
fenegriek
Petit fleur fenugrec

1038

220 gr.



Keiems bloempje
winterkruiden
Petit fleur herbes hivers

13391

220 gr.



Keiems bloempje
zomerkruiden
Petit fleur herbes été

1172

220 gr.

Nootachtige smaak

Saveur de noisette

Wisselt volgens seizoen

Varie selon la saison.

Little Cheese Farm

Streek • Région

Lotenhulle, Oost-Vlaanderen

Lotenhulle, Flandre orientale



Eigen Jersey koeien is eigen melk, en dus ook eigen controle over de kwaliteit.

Voor het maken van hun boerderijkazen gebruiken ze de lekkerste en rijkste melk. Deze kunnen ze enkel bekomen door zelf hun koeien te melken. Ze weten exact wat de koe eet, kennen haar melkcyclus en hebben zo ook de kwaliteit van de melk in eigen handen.

De koeien genieten van de buitenlucht, met bescherming tegen regen en wind. In de eigen kaasmakerij worden al hun kazen gemaakt naar traditioneel recept.

Des propres vaches jersiaise signifient le propre lait et la possibilité d'avoir la qualité en mains.

Pour la fabrication de leur fromage fermier, ils utilisent le lait le plus savoureux et qualitatif. Ils obtiennent ce lait de traire leurs propres vaches. Ils savent exactement quoi la vache mange, connaissent sa lactation et ont aussi la qualité du lait en mains.

Les vaches jouissent du plein air avec la protection contre le mauvais temps. A leur-propre fromagerie, ils transforment tous leurs fromages selon la recette traditionnelle, le lait est transformé à fromage selon leurs propres recettes.

HALFHARD

MI-DURE



1



Gentse Keizer

7892

2,5 kg.

HALFHARD

MI-DURE



2



Maigre du Nord

13833

5 kg.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



3



Lotenhulle rood
Lotenhulle rouge

13895

1,5 kg.

HALFHARD

MI-DURE



Kriek'et

13896

2,5 kg.

HALFHARD

MI-DURE



Lotenhulle gruit

15165

3 kg.

1

Type paterskaas

Type de fromage d'Abbaye

2

Type Gouda

Type de Gouda

3

Crèmeux et doux avec croute lavée rouge

Fromage fermier crèmeux et doux avec croute lavée rouge

4

Half-harde hoevekaas met Kriekenbier gemengd in de zuivel

Fromage mi-dûre à la bière à la cerise

5

Korst van gruit, gruit is een kruidenmengsel om bier te brouwen

Croûte de gruit, le gruit est un mélange d'herbes pour brassage de la bière

Merx

Streek • Région

Lotenhulle, Oost-Vlaanderen
Lotenhulle, Flandre orientale



In de kaasmakerij van **Smaakhoeve De Lochtenberg** worden unieke kazen gemaakt volgens eeuwenoude tradities en eigentijdse technieken.

Allemaal rauwmelkse kazen met een gewassen natuurkorst die ontstaat door inwerking van verfijnde culturen tijdens het rijpingsproces.

Sinds maart **2022** worden de kazen geproduceerd in Lotenhulle.

A la fromagerie de **Smaakhoeve De Lochtenberg**, ils font des fromages uniques selon des traditions séculaires et des techniques contemporaines.

Un par un des fromages au lait cru à la croûte lavée naturelle qui se développe par l'action de cultures raffinées pendant l'affinage.

La production du fromage à Lotenhulle se déroule depuis mars **2022**.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



Camarck Merx

13877

250 gr.

Zachte kaas, type camembert.

Fromage à pâte molle, type de Camembert.

HALFHARD

MIDURE



Lochtenberger Merx

13880

8 kg.

Type bergkaas.

Type de fromage de montagne.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Vagebolleke Merx

13878

900 gr.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Landloperke Merx

13879

350 gr.

De kaas rijpt relatief kort, waardoor hij zijn jonge karakter behoudt.

Le fromage affine relativement court, par lequel qu'il garde son caractère jeune.

Volgens het recept van de Spaanse kaas 'Torta del Casar'.

Selon la recette du fromage espagnol 'Torta del Casar'.

HALFHARD

MIDURE



HARDE KAAS

DUR

Gedroogd kaasje met bloemen en peper, om te raspen op een bereiding. (vlees, pasta...)

Un fromage de chèvre sec aux fleurs et au poivre, à râper sur une préparation. (viande, pâtes...)



Gekruid kaasje bokaal

Bocal de fromage épice

13881

100 gr.

De Moerenaar

Streek • Région

De Moeren, West-Vlaanderen
De Moeren, Flandre occidentale



Kaasboerderij De Moerenaar uit Veurne zet als ambachtelijke producent sterk in op de korte keten. Tine Denoo produceert in **1992** haar eerst kaas, een ware passie die ze op haar beurt aan haar zoon Thijs heeft doorgegeven.

In **2016** neemt de jongere generatie over. De kaasboerderij van Thijs Dewicke en Lien Dezeure ligt bij het melkveebedrijf van de broers Ward en Brecht Dewicke.

Via een netwerk van melkleidingen zijn de 2 bedrijven met elkaar verbonden, de melk hoeft dus de boerderij niet te verlaten om de kaas te maken. Daarom spreken we van een kaasboerderij.

De kaasboerderij probeert hun ecologische voetafdruk te beperken door middel van zonnepanelen, hergebruik van productiewater in de velden, CO² neutraal, eigen voeder telen en gebruiken.

La ferme du fromage De Moerenaar, située à Veurne, est fortement engagée en faveur de la chaîne courte en tant que producteur artisanal. En **1992**, Tine Denoo a produit son premier fromage, une vraie passion qu'elle a transmis à son tour à son fils Thijs.

En **2016**, la jeune génération a pris le relais. La ferme du fromage de Thijs Dewicke et Lien Dezeure se situe près de la ferme laitière de frères Ward et Brecht Dewicke.

Les 2 entreprises se sont connectées suite à un réseau de tuyaux à lait, donc le lait ne doit pas quitter la ferme pour faire le fromage. Ça c'est la raison pour laquelle que nous parlons d'une ferme du fromage.

Cette ferme essaye de réduire son empreinte écologique au moyen de panneaux solaires, la réutilisation de l'eau de la production pour arroser les champs et la culture de leur propre nourriture qui est CO² neutre.

WIST JE DAT SAVIEZ-VOUS

Kaaswei, dit is de restafval van het kaasmaken, wordt overgenomen door de varkenskwekerij Brasvar uit Alveringem. Dit wordt dan gebruikt voor de productie van vloeibaar varkensvoer.

Le petit-lait, le déchet du processus de fromage, est utilisé par l'élevage porcin 'Brasvar' à Alveringem. Ils l'utilisent pour la production d'aliments liquides pour les porcs.

GOUDA



GOUDA



Kadett jong 1/1
Kadett jeune 1/1

7913

12 kg.



Kadett caractere 1/1

12 kg.

Boerderijkaas.

Fromage fermier.

Boerderijkaas met extra rijping.

Fromage fermier avec une affinage plus longue.

HALFHARD

MI-DURE



Kadett apero

13390

3 kg.

Nootachtige smaak.

Saveur de noisette.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE

HALFHARD

MI-DURE



Pithemnaer

4679

2,9 kg.

Perfect alternatief voor
Chaumes.

L'alternative idéal pour
Chaumes.



Charlatan à la bière

10050

2,5 kg.

Bier wordt toegevoegd aan de
wrongel.

La bière est ajoutée au caillé.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE

HALFHARD

MI-DURE



Charlatan wit
Charlatan blanc

7950

2 kg.



Charlatan rood
Charlatan rouge

7949

2 kg.

Perfect alternatief
voor St Albray.

L'alternative idéal
pour St Albray.



Pikkantje

10686

2,5 kg.

Gerijpte Coborgher.

Coborgher affiné.

HALFHARD
MI-DURE



Abbe royal

4986

3 kg.

Type paterskaas.

Type de fromage d'Abbaye.

HALFHARD
MI-DURE



Cobergher

5959

2,5 kg.

Type paterskaas.

Type de fromage d'Abbaye.

HALFHARD
MI-DURE



Cobergher light

5960

2 kg.

HALFHARD
MI-DURE



Gouden carolus

7939

3 kg.

Gouden Carolus bier wordt toegevoegd aan de wrongel.

La bière Gouden Carolus est ajoutée au caillé.

WITSCHIMMEL
CROÛTE FLEURIE



Moerduiveltje

10051

400 gr.

Type brie.

Type de Brie.

WITSCHIMMEL
CROÛTE FLEURIE



**Moerduiveltje kruiden
Moerduiveltje fines herbes**

10884

400 gr.

Jasje van groene kruiden.

Enrobé d'herbes vertes.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



HALFHARD

MI-DURE



Moerduiveltje Italiaanse kruiden



Moerduiveltje herbes Italien

13388

400 gr.



**Moerduiveltje geit
Moerduiveltje chèvre**

13389

400 gr.



Smokkelaar

10063

5 kg.

Jasje van rode kruiden.

Enrobé d'herbes rouges.

Type brie.

Type de Brie.

Type gouda.

Type de Gouda.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



**Smokkelaar wit
Smokkelaar blanc**

12804

2,5 kg.



**Smokkelaar rood
Smokkelaar rouge**

12805

2,5 kg.

Geitenbrie.

Brie de chèvre.

Pittige kaas.

Fromage relevé.



Ferme du Moulineau

Streek • Région
Forges, Chimay, Henegouwen
Forges, Chimay, Hainaut



De **Ferme du Moulineau**, gelegen in het dorp Forges in de buurt van Chimay, wordt al 4 generaties lang gerund door familie Gotteaux.

Van oudsher een fokkerij en melkveebedrijf, deze boerderij heeft altijd een deel van de melkproductie omgezet in boter en kwark. Ernest en Christine hebben deze traditie in stand gehouden en zelfs nieuw leven ingeblazen.

Sinds **2010** heeft Christine besloten om het productassortiment uit te breiden met yoghurts met verschillende smaken, een assortiment geperste en zachte kazen en niet te vergeten de "Boulette du Moulineau", magere melkkaas, typisch voor de regio.

Située dans le village de Forges près de Chimay, la **Ferme du Moulineau** est exploitée par la famille Gotteaux depuis 4 générations.

Historiquement ferme d'élevage et laitière à la fois, cette exploitation a toujours transformé une partie de sa production de lait en beurre et en fromage blanc. Ernest et Christine ont perpétué cette tradition et lui ont même donné un nouveau souffle.

Depuis **2010**, Christine a décidé d'élargir la gamme des produits proposés en proposant des yaourts aux goûts variés, un éventail de fromages pâte pressée et pâte molle, sans oublier la « Boulette du Moulineau », fromage au lait écrémé, typique de la région.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Petit Moulineau

4963

250 gr.

Naam verwijst naar zijn kleine vorm, een echte smaakbom.

Appelé à sa petite forme, un véritable éclat de saveurs.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



13416

Diable Moulineau

300 gr.

Pittige kaas.

Fromage relevé.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Oscar Moulineau

5100

700 gr.

Romige kaas, zelfs met de korst blijft de smaak subtiel.

Fromage cremeux. Goût subtile, même avec la croûte.

Pont De Pierre

Streek • Région

Philippeville, Namen

Philippeville, Namur



Deze kazen worden gemaakt in een piepklein dorp in Wallonië.

De eigenaar Serge is een fenomeen in het dorp. In de drukke eindejaarsperiode komt iedereen die beschikbaar is uit het dorp meehelpen met de productie van de zeer fijne producten.

Hij heeft tientallen varianten van deze kaas. De geitenkaasjes zijn vers en door de toegevoegde smaakaroma's kunnen ze ook de niet-liefhebbers van geitenkaas bekoren.

Ces fromages sont fait à un tout petit village en Wallonie. Serge, le propriétaire est un phénomène à la village.

Pendant la période de fin d'année, les habitants disponibles du village viennent aider à la production du produits fins.

Il y a des dizaines de variétés de ce fromage. Les fromages de chèvre sont frais et suite aux arômes ajoutés, ils peuvent aussi plaire les gens qui n'aiment pas le fromage de chèvre.



VERS
FRAIS

VERS
FRAIS

VERS
FRAIS



Pont de Pierre
appel/mango
Pont de Pierre
pomme/mangue



6872



Pont de Pierre
clementine/noot
Pont de Pierre
clementine/noix



6870



Pont de Pierre
gezouten caramel
Pont de Pierre
caramel salé



12424

Pont De Pierre

VERS
FRAIS



VERS
FRAIS



VERS
FRAIS



**Pont de Pierre
honing truffel
Pont de Pierre miel truffe**

10701

6x100 gr.



**Pont de Pierre honing tym
Pont de Pierre miel thym**

8999

6x100 gr.



Pont de Pierre nougat

9559

6x100 gr.

VERS
FRAIS

VERS
FRAIS

VERS
FRAIS



**Pont de Pierre peper
Pont de Pierre poivre**

10699

6x100 gr.



**Pont de Pierre
witte rozijnen
Pont de Pierre
raisins blanc**

9441

6x100 gr.



**Pont de Pierre
bruine rozijnen
Pont de Pierre raisins brun**

9442

6x100 gr.

**VERS
FRAIS**



**Pont de Pierre
rozenblaadjes
Pont de Pierre petale rose**

9458

6x100 gr.

**VERS
FRAIS**



Pont de Pierre tapenade

10700

6x100 gr.

**VERS
FRAIS**



**Pont de Pierre truffel
Pont de Pierre truffe**

10702

6x100 gr.

**VERS
FRAIS**



**Pont de Pierre
vijgen/porto
Pont de Pierre fique/porto**

12416

6x100 gr.

**VERS
FRAIS**



**Pont de Pierre
zongedroogde tomaten
Pont de Pierre tomates seches**

3781

6x100 gr.

**VERS
FRAIS**



**Pont de Pierre bieslook
Pont de Pierre ciboulette**

3618

6x100 gr.

Pont De Pierre

VERS
FRAIS



Pont de Pierre bruschetta

8998

4x120 gr.

VERS
FRAIS



Pont de Pierre cuberdon

6883

6x100 gr.

VERS
FRAIS



Pont de Pierre mix fleur

12417

6x100 gr.

VERS
FRAIS



Pont de Pierre nature
Pont de Pierre natur

6884

6x100 gr.

VERS
FRAIS



Pont de Pierre papaya
Pont de Pierre papaya

9457

6x100 gr.

VERS
FRAIS



Pont de Pierre speculoos

9393

6x100 gr.

Reigershof

Streek • Région

De Haan, West-Vlaanderen

De Haan, Flandre occidentale



't Reigershof ligt midden de Oudlandpolders, op enkele kilometers van de zee. Dit nog authentieke weidegebied is sinds jaren natuurgebied vanwege de nog typische 'bultige' graslanden. Jaarlijks komen duizenden rietganzen uit het hoge noorden hier overwinteren. In **1987** startten we onze boerderij met 25 geiten. 10 jaar later terug schakelde 't Reigershof als eerste geitenboerderij in Vlaanderen om naar biologische landbouw.

't Reigershof situé au cœur de Oudlandpolders, à quelques kilomètres de la mer. Ce pâturage authentique est une réserve naturelle depuis quelques années à cause de ses prairies vallonnées typiques. Des milliers oies des moissons du Grand Nord passent l'hiver ici chaque année. En **1987**, ils ont commencé la ferme avec 25 chèvres. 10 ans plus tard, 't Reigershof était la première ferme caprine de Flandre à passer à l'agriculture biologique.

HALFHARD

BIO

MI-DURE



Geitenkaas tomaat/
basilicum
Froamge de chèvre
tomate/basilic



13869

5 kg.

Type gouda.

Type de Gouda.

HARDE KAAS

BIO

PÂTE DURE



Oudlander 1/2

14578

5 kg.

12 maanden gerijpt,
type parmesan.

Affinage de 12 mois,
type parmesan.

HALFHARD

BIO

MI-DURE



Geitenkaas bieslook/
peterselie
Fromage de chèvre
ciboulette/persil



13868

5 kg.

Type gouda.

Type de Gouda.

WITSCHIMMEL

BIO

CROÛTE FLEURIE



Mabelle tijm
Mabelle thym

14600

2 kg.

WITSCHIMMEL

BIO

CROÛTE FLEURIE



Mabelle

13870

2 kg.

Geitenbrie.

Brie de chèvre.

Geitenbrie met tijmkorst.

Brie de chèvre croûte thym.



Terre de fromages

De kaasmakerij **Terre de fromages** is niet alleen de belangrijkste kaasproducent van Hervekaas AOP maar ze heeft er ook voor gekozen om haar brede expertise in het kaasmaken te ontwikkelen.

Zachte kazen met gewassen korst of schimmelkorst, blauwe of halfharde kazen, als u al die mogelijkheden combineert met verschillende formaten, texturen, op maat rijpingen dan ziet u dat er veel mogelijkheden zijn.

En plus d'être le 1er producteur de fromage de Herve AOP, la fromagerie **Terre de fromages** a fait le choix de développer un large savoir-faire dans l'élaboration des fromages.

Pâtes molles à croûte lavée ou fleurie, bleu ou fromages à pâte de demi-dure, si l'on couple ces possibilités avec les différent formats, texture, affinages sur mesure, un large éventail de possibilités est offert.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



1

Herve zacht
Herve doux

8810

100 gr.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



2

Pavé de Herve

7946

1,2 kg.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



3

Fleur de Fagne

7760

1,8 kg.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



4

Bou de Fagne

7715

1,3 kg.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



5

Trou de sottai

7714

1 kg.

1

Sinds de middeleeuwen wordt de Hervekaas door kaas liefhebbers op prijs gesteld. Zijn vierkante vorm, zijn warme baksteenkleur en zijn typerende geur kenmerken deze kaas die diep geankerd is in zijn geboortestreek: het Land van Herve.

Le fromage de Herve, fait l'admiration des amateurs depuis le Moyen-Age. Ses formes carrées, sa couleur orangée, son arôme typique caractérisent un fromage authentique, inséparable de la région qui l'a enfanté : le Pays de Herve.

2

Kaas waarvan de smaak aan Herve doet denken

Fromage grand format au goût typé rappelant celui du fromage de Herve

3

Perfect alternatief voor St Albray

Alternative parfait St Albray

4

Perfect alternatief voor Vieux Pane

Alternative parfait pour Vieux Pane

5

Zacht, smeltende kaas met een verfijnde smaak

Fromage tendre et fondant en bouche avec un goût raffiné



Fromagerie de Troufleur

Verstopt in de prachtige natuur van de Hoge Venen bevindt zich deze kaasmakerij.

Françoise maakt niet alleen lekkere kaasjes maar ook mooie. Françoise volgde een kunstopleiding en die creativiteit zie je ook in haar kaasjes.

En pleine nature, au cœur des Hautes-Fagnes se trouve cette fromagerie.

Les fromages de Françoise ne sont pas seulement savoureux, mais aussi beaux. Elle est artiste de formation et ça on peut voir à ses fromages.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Le petit fagnard

4873

250 gr.

6 weken rijping, naam is afkomstig van het Hoog Plateau Fagnard.

Affinage de 6 semaines.
L'origine de son nom provient du plateau des Hautes-Fagnes.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



4850

90 gr.

In bier gewassen kaasje, met vorm en uitzicht als een Herve.

Fromage lavé à la bière.
Forme et vue comme un fromage d'Herve.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Plateau de Fagne

4934

800 gr.

Verwijzing in de naam naar plateau van de Hoge Venen. Okerkleurig en licht gebloemd door zijn 2 maanden rijping in bier.

Le nom se réfère au plateau des Hautes-Fagnes. De couleur ocre et légèrement fleuri grâce à son affinage à la bière pendant 2 mois.



GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Coeur de Bellevaux

4826

220 gr.

Naam verwijst naar ambachtelijke brouwerij in Bellevaux, mooi hartvormig.

Nommé à la brasserie artisanale de Bellevaux, en forme d'un cœur.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Troufleur

4944

1,2 kg.

Romige kaas met gewassen korst, met bruin bier Bellevaux.

Pâte molle, croûte lavée à la bière brune de Bellevaux.

WITSCHIMMEL

CROÛTE FLEURIE



Flocon des Fagne

4837

90 gr.

Zacht romig kaasje, die verpakt is met een groen lintje, klasse.

Pâte molle, emballé avec un ruban vert, a de la classe.

Vierhoekshoeve

Streek • Région

Oosterzele, Oost-Vlaanderen



Al vier generaties doen ze aan grondgebonden familiale landbouw.

Produceren van kwaliteitsvolle boerderijproducten en het organiseren van boerderijklassen was voor de familie het logische gevolg. Het is hun missie de landbouw dichter bij de mensen te brengen.

Iedereen uit de vier windstreken is welkom. Wie de **Vierhoekhoeve** bezoekt, zal zeker het kloppend hart van 'verbrede Vlaamse landbouw' voelen.

Ils font l'agriculture familiale liée au sol depuis quatre générations.

La production du produits de la ferme qualitatifs et l'organisation de classes de ferme étaient pour la famille la suite logique. Leur mission est de rapprocher l'agriculture chez les gens et tout le monde est le bienvenue.

Qui visite de **Vierhoekhoeve**, va sentir le cœur battant de 'l'agriculture élargie flamande'.



HALFHARD
MI-DURE



Karmeliet bierkaas
Fromage à la bière triple
karmeliet

3754

3 kg.

HALFHARD
MI-DURE



Delirium bierkaas
Fromage à la bière
delirium

3908

3 kg.

HALFHARD
MI-DURE



Gemberkaas
Fromage gingembre

3909

3 kg.

22% bier in de kaas.

Contient 22% de la bière.

22% bier in de kaas.

Contient 22% de la bière.

Vieux Moulin

Streek • Région

Battice, Herve, Luik

Battice, Herve, Liège



Sinds **1986** maakt Madeleine Hanssen in haar boerderij schitterende Hervekazen. Ze koopt haar melk in de regio.

Dit is de enige kaasmakerij die nog Hervekaas op basis van rauwe melk maakt.

Madeleine Hanssen fait de fromage excellent à sa ferme depuis **1986**. Elle achète son lait local.

C'est la seule fromagerie qui fait encore le fromage de Herve au lait cru.



GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Herve doux vieux Moulin

4847

200 gr.

Sterke geur maar mooi vol van smaak.

Odeur forte, mais goût complet.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Herve piquant vieux Moulin

4848

200 gr.

Sterke geur, pittig van smaak.

Odeur forte, goût prononcé.

GEWASSEN KORST

CROÛTE LAVÉE



Palet du vieux Moulin

4911

180 gr.

Kaas wordt niet gewassen met de pekel maar met bier, rijping van 3 weken.

Le fromage n'a pas plongé dans un bain de saumure mais dans de la bière, affinage de 3 semaines.

LEKKER
VAN BIJ
ONS

ONZE KLEINE
MOMENTEN.
GROOTS
MET KAZEN
VAN BIJ ONS.



rafina
FINE FOOD SINCE 1954

Rekkemstraat 66, 8930 Lauwe
Tel. 056 41 35 55 | Fax 056 40 40 73

triporteur
CHEESE & MORE SINCE 1934

bestelling@rafina.be | orders@triporteur.be
www.rafina.be | www.triporteur.be