

Nieuw bij Bruegel: versneden kazen van De Kaastafel



Vanaf nu kan je bij Bruegel perfect gesneden kaas (150 gr) bestellen uit het gamma van De Kaastafel. Kies uit maar liefst 23 soorten. Uitleg kazen, zie pag 2.

Bestelformulier

Bedrijf:

Verantwoordelijke:

NAAM	GEWICHT	VERPAKKING	PRIJS	AANTAL
Limburgse Bierkaas Herkenrode	150 gr.	VVP	3,40	
Limburgse Kruidenkaas Herkenrode	150 gr.	VVP	3,50	
Black Lady	150 gr.	VVP	3,10	
Kompel	150 gr.	VVP	3,45	
Carmel	150 gr.	VVP	3,90	
Brugse Blomme	150 gr.	VVP	3,80	
Watou Special	150 gr.	VVP	3,65	
Maigre du Nord	150 gr.	VVP	4,10	
Chimay à la Bière	150 gr.	VVP	4,05	
Pere Joseph	150 gr.	VVP	3,30	
Pere Joseph Light	150 gr.	VVP	3,30	
Strafste van 't Stad	150 gr.	VVP	4,25	
Caillidou	150 gr.	VVP	3,05	
Chimay Classique	150 gr.	VVP	3,65	
Wittekop	150 gr.	VVP	3,10	
Koppige Vent	150 gr.	VVP	3,15	
Wynendaele	150 gr.	VVP	3,60	
Petrus	150 gr.	VVP	3,30	
Echte Loo	150 gr.	VVP	3,60	
Vieux Liège	150 gr.	VVP	4,15	
Cambozola	150 gr.	VVP	3,15	
Rosse Jeanette	150 gr.	VVP	3,30	
Chaumes	150 gr.	VVP	3,20	

DE Kaastafel

Het assortiment

Limburgse Bierkaas Herkenrode

Door de extra toevoeging van Herkenrode Cister en Herkenrode Noctis, twee abdijbieren, krijgt de Herkenrode Bierkaas een heerlijk aroma aan geuren en smaak. Deze half-harde kaas is uiterst geschikt als apertiefblokjes of als sneetjes op de boterham.

Limburgse Kruidenkaas Herkenrode

Deze kruidenkaas heeft een rechtstreekse link met de kruidentuin van de Abdij van Herkenrode. Eén van de mooiste tuinen in de regio! Door toevoeging van 4 kruiden: dille, oregano, venkel en bieslook is deze half-harde kaas uiterst geschikt als apertiefblokjes of als sneetjes op de boterham.

Black Lady

Het bourgondische Limburg draagt zorg voor het tot stand komen van deze overheerlijke type port salut kaas. Deze kaas is geraffineerd op z'n best en romig tot in het hart!

Kompel

Door extra toevoeging van het bier Kompel Bovengronds krijgen wij een zeer uniek exemplaar. Een half-harde kaas met een vol aroma aan smaken.

Carmel

De allereerste karmelietenkaas ooit! De kaas wordt genoemd naar de berg Karmel, een plaats in het heilige land, die een belangrijke rol heeft gespeeld in het ontstaan van de orde van de ongeschoeide karmelieten. De half-harde paterskaas is lactosevrij.

Brugse Blomme

is een delicatess waar onze kaasmeesters trots op zijn. Gerijpt in een vochtige kaaskelder voor een fluweelzachte smaak.

Watou Special

is een halfharde kaas met een volle, pittige smaak, verkregen door zijn unieke rijpingsproces.

Maigre du Nord

is gemaakt van geitenmelk uit Maarkedal, heeft een puur Oost-Vlaams karakter en heeft zelfs de World Cheese Award gewonnen in Bergamo, Italië.

Chimay à la Bière

is een unieke kaas met intense smaak, gemaakt met Chimay Blauw bier voor een smeelige textuur en onderscheidende smaakervaring.

Pere Joseph

is een Belgische abdijkaas met een zachte, romige textuur en een volle, licht pittige smaak. Ideaal voor op een kaasplankje of in culinaire gerechten.

Pere Joseph Light

is een Belgische abdijkaas met een verlaagd vetgehalte. Het behoudt zijn zachte, romige textuur en volle smaak, perfect voor een bewuste keuze zonder in te boeten op smaak.

Strafste van 't Stad

is een krachtige Belgische kaas met een eetbare korst vol kruiden en specerijen zoals tomaat, ui, knoflook en zeezout. Een perfecte combinatie van romig zuivel en pittige smaken.

Caillidou

is een verfijnde witte tomme, op smaak gebracht met knoflook en bedekt met kruiden. De pittige kaas contrasteert perfect met de zachte textuur en de smaakvolle kruiden.

Chimay Classique

Ervaar de puurheid van Chimay Classique, een authentieke trappistenkaas gemaakt van verse, romige melk uit het Land van Chimay. Deze zachte kaas, met zijn natuurlijke, ongekleurde korst, biedt een uitzonderlijke smaakbeleving die u niet snel zult vergeten.

Wittekop

Wittekop Kaas is een Belgische delicatess met een zachte, romige smaak en een verfijnde textuur. Deze kaas is een ware traktatie op brood, in salades, of als ster op een kaasplank. Laat je verrassen door de subtiele nuances van Wittekop Kaas, een unieke keuze voor fijnproevers.

Koppige Vent

Koppige Vent Kaas is een uitdagende Belgische kaas met een robuuste smaak en een stevige textuur. Deze kaas is perfect voor diegenen die van een sterke en karaktervolle kaas houden. Een echte smaak-ervaring voor de avontuurlijke kaasliefhebbers.

Wynendaele

Laat u verrassen door Wynendaele, een ambachtelijke kaas uit Brugge. Gemaakt van Belgische melk volgens een eeuwenoud Vlaams recept, heeft deze zachte kaas een met de hand gewassen korst en biedt een uitgesproken, licht pikante smaak met fruitige aroma's.

Petrus

Proef de eenvoud en authenticiteit van de paterskaas, vervaardigd volgens een traditioneel recept van de Oude Abdij van Lo. Deze kaas heeft een natuurlijk, zacht aroma dat een eerbetoon is aan het vakmanschap van de paters.

Echte Loo

is gemaakt van geitenmelk uit Maarkedal, heeft een puur Oost-Vlaams karakter en heeft zelfs de World Cheese Award gewonnen in Bergamo, Italië.

Vieux Liege

Geniet van Vieux Liège, een 100% biologische kaas met een uitgesproken smaak en een zachte textuur, gerijpt gedurende 20 weken. Zonder kunstmatige toevoegingen biedt hij pure, rijke smaak die perfect is bij het aperitief, op kaasschotels, of als beleg.

Cambozola

Ervaar de luxe van Cambozola, een romige specialiteit met een eetbare witte korst en een mild pikante blauwader. Dit meesterwerk van vakmanschap heeft een volle, unieke smaak die elke kaasliefhebber zal waarderen.

Rosse Jeanette

In tegenstelling tot wat de naam doet vermoeden, is de Rosse Jeanette een stoere, karaktervolle kaas met intense smaak. Rosse Jeanette wordt gemaakt uit verse volle hoefmelk, een kaasje van eigen bodem.

Chaumes

Chaumes is een zachte Franse kaas uit de Périgord-regio, bekend om zijn milde, romige smaak en nootachtige ondertonen. De kaas heeft een goudoranje, gewassen korst en een smeelige, lichtgele binnenkant. Door zijn toegankelijke smaak is Chaumes zeer populair op kaasplanken.

Kazen uit eigen streek, artisanaal gerijpt.

DE
Kaastafel