

FLANDRIEN KAAS

MAGAZINE

#1

Karaktervolle kaas
van Vlaamse bodem!

.....







Inhoud

De smaak van Flandrien Kaas 4
Wie Flandrien Kaas zegt, zegt ... 5

Interessante weetjes

Kaas van eigen bodem 7
7x heerlijk 8

Een rijke geschiedenis

Kaas met de glimlach 10
12

Presentaties

Voor ieder wat wils 14
De kaas die telt 17

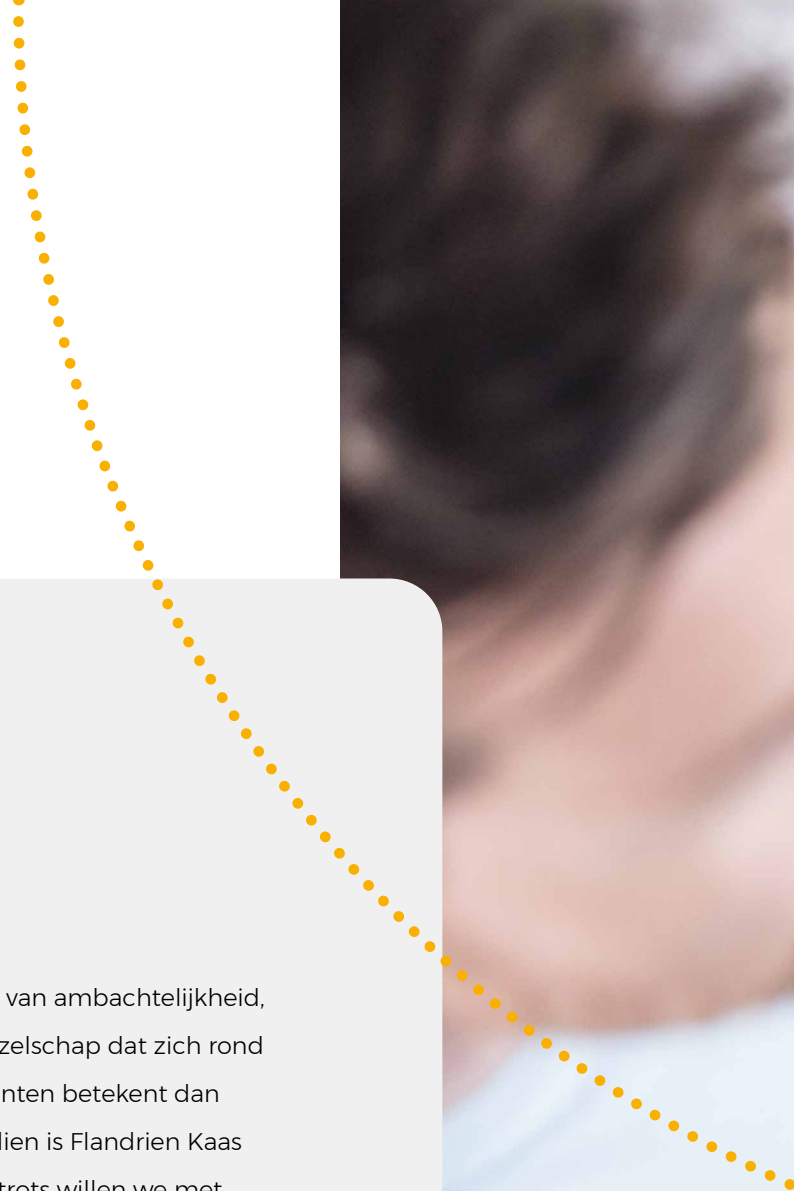
Recepten

Flandriacho's 18
Witloofrolletjes met puree en 18
Flandrien Gerijpt 20
Vegetarische tortilla 22
met geraspte Flandrien Oud

Getuigenissen

24





De smaak van Flandrien Kaas



Flandrien Kaas staat synoniem voor genieten. Genieten van ambachtelijkheid, genieten van smaakvolle kazen en genieten van het gezelschap dat zich rond de kaas verzamelt. Flandrien Kaas aanbieden aan je klanten betekent dan ook dat je hoogkwalitatieve kazen in huis haalt. Bovendien is Flandrien Kaas volledig Belgisch! Troeven waar we trots op zijn. En die trots willen we met je delen. Zodat jij je klanten correct kan informeren en adviseren. We delen immers allebei het ultieme doel, om de consument te geven wat hij verdient: de allerbeste kaas op z'n bord.

Genieten van onze kazen doe je door voldoende tijd te nemen. Tijd nemen om alle aspecten te leren kennen. Tijd nemen om te proeven. En tijd nemen om te ontdekken. Want Flandrien Kaas, da's een kwestie van goede smaak.

Ervaar het karakter van Flandrien Kazen. Ontdek, proef en laat je klanten genieten!

Smakelijke groeten

Jan Desmet & Helga Deloof



Wie Flandrien Kaas zegt, zegt ...

Belgische trots

Flandrien Kazen worden gemaakt met Vlaamse melk van de allerhoogste kwaliteit.

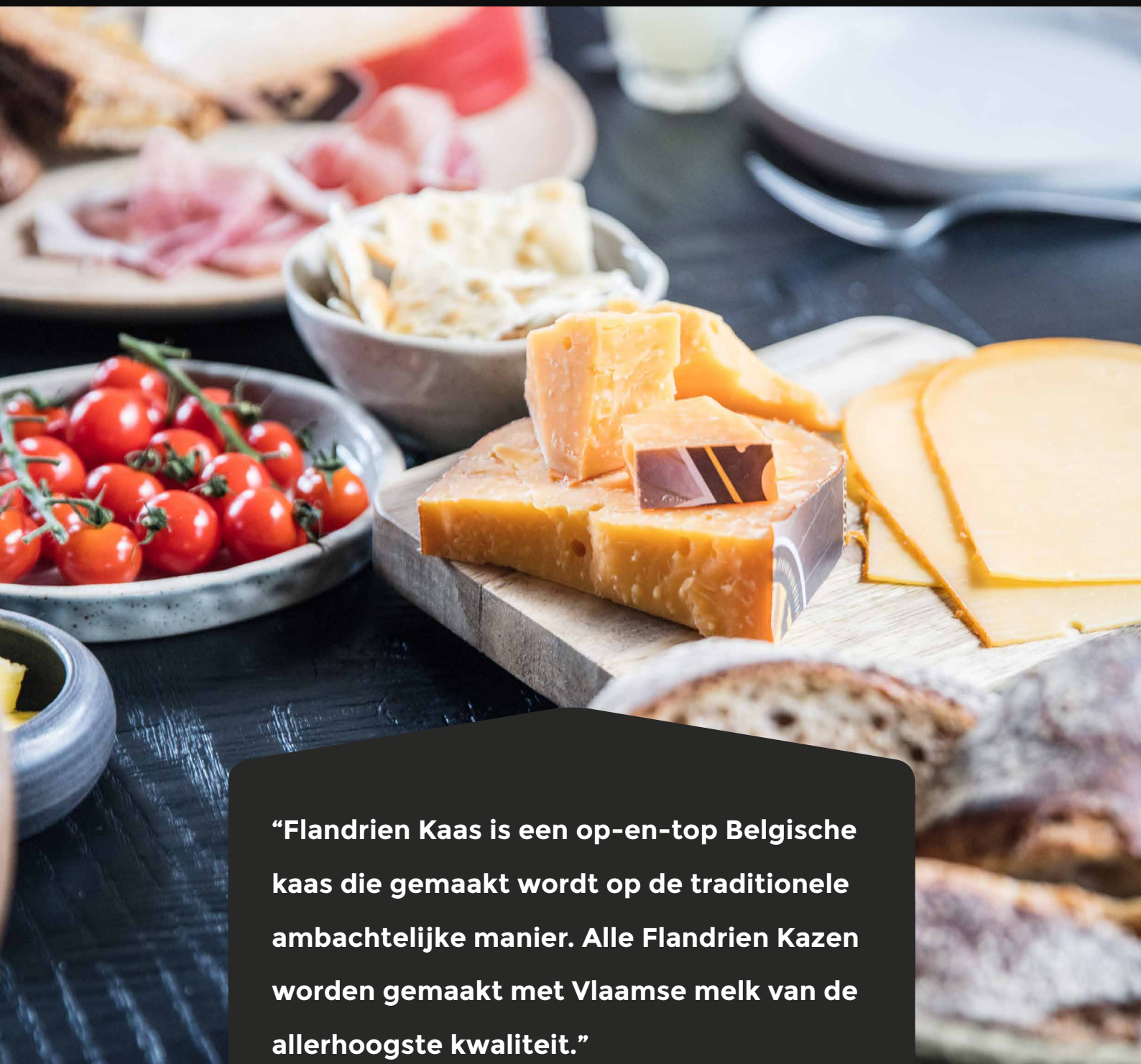
Karakter

We respecteren het natuurlijke rijpingsproces dat onze kazen een intense, karaktervolle, authentieke smaak oplevert.

Goesting

Het eten van Flandrien Kaas zorgt er gegarandeerd voor dat je *goesting* krijgt in meer. 't Is niet voor niets het mooiste woord uit de Vlaamse taal.

INTERESSANTE WEETJES



“Flandrien Kaas is een op-en-top Belgische kaas die gemaakt wordt op de traditionele ambachtelijke manier. Alle Flandrien Kazen worden gemaakt met Vlaamse melk van de allerhoogste kwaliteit.”



Winkelhier en koop Belgisch



In moeilijke tijden is het meer dan ooit van belang om lokale handelaars te steunen. Om Belgisch te kopen. Om de lokale winkels en leveranciers een hart onder de riem te steken, door te kiezen voor producten en merken van eigen bodem.

Flandrien Kaas is een op-en-top Belgisch product dat gemaakt wordt op een traditionele ambachtelijke manier. Alle Flandrien Kazen worden gemaakt met Vlaamse melk van de allerhoogste kwaliteit. Het is de melk van Vlaamse bodem die zó bepalend is voor de eindkwaliteit van elke bol Flandrien Kaas.

We verkopen onze kazen dan ook graag aan onze lokale handelaars, om samen de uitdagingen van vandaag aan te gaan door van A tot Z voor een Belgisch verhaal te kiezen en zo onze economie draaiende te houden.

Om de beleving rond onze kazen te versterken, werken we daarnaast ook samen met verschillende Belgische partners, waaronder Brouwerij Haacht en topchef Kobe Desramaults. Kaas maken is immers een ploegsport. Samen vereeuwigen we melk van eigen bodem tot overheerlijke kaas van eigen bodem.

Door voor Flandrien Kaas te kiezen, kan ook jij je steentje bijdragen en de lokale markt steunen. Zo blijven we elkaar helpen en versterken, ook in moeilijkere tijden. Want bij Flandrien Kaas weten we één ding: samen staan we sterk, en samen kunnen we deze uitdaging aan. Winkelhier, en koop Belgisch!

7x heerlijk



Heerlijk smaakvol

Flandrien Kaas staat bol van smaak. Elke kaas op zijn eigen manier, uiteraard. Van zacht en smeuïg tot krachtig en complex. Elke Flandrien Kaas heeft zo z'n eigenheid. Zo heeft iedereen z'n favoriet, zijn Flandrien Kaas die perfect bij hem/haar past.

Flandrien Jong smaakt romig en zacht en verrast met een licht pittige nasmaak. Flandrien Gerijpt gaat verder op dit pittige elan. Flandrien Oud speelt dan weer z'n leeftijd uit met een krachtig en complex smaakpalet. Flandrien Grand Cru verpulvert elke smaaksensatie die je al eerder proefde. Met z'n krachtige, complexe smaak, zijn lange nasmaak, en de aanwezigheid van rijpingskristallen is hij *one of a kind*.



Heerlijk gerijpt

Flandrien Kaas kent vijf variaties, elk met een eigen rijpingstijd. Flandrien Jong is op z'n best na zes weken, Flandrien Light doet daar nog 2 weken bij. Flandrien Gerijpt krijgt zes maanden de tijd, en Flandrien Oud mag twaalf maanden rusten. En Flandrien Grand Cru? Die ligt zelfs achttien maanden op vurenhouten kaasplanken. Traag gerijpt, dat maakt Flandrien Kaas zo uniek!

Heerlijk authentiek

De kenmerkende, authentieke en ambachtelijke kwaliteit van Flandrien Kaas draagt met veel trots het label 'Handmade in Belgium'. Deze erkenning van Unizo is de kers op de kaasbol. Het erkent onze combinatie van handarbeid, technologie, lokale productie, duurzame processen en de herkomst van onze grondstoffen. In West-Vlaanderen zeggen we *preus lik fjirtig*. Fier als een gieter dus!

Heerlijk veelzijdig

In blokjes of in sneetjes. Bij het aperitief of als ingrediënt in je favoriete recept. Elke dag op je boterham of op je kaasplank bij speciale gelegenheden. In een fris slaatje of bij een lekker biertje. Flandrien Kaas heeft zoveel facetten waardoor hij bij elk moment past. Flandrien Kaas moet je gewoon geproefd hebben.



Heerlijk onderscheidend

Onze werkwijze valt in de smaak.

Dat is duidelijk. Sinds 2014 nemen we jaarlijks deel aan de World Cheese Awards, waar meer dan 3000 kazen gekeurd worden door 250 experts uit 40 landen. En het moet gezegd worden: onze prijzenkast werd al snel te klein. Al blijven we bescheiden hoor, we zijn van hier, weet je wel.

Met de bekroning van Flandrien Oud en Flandrien Grand Cru in 2016 met een Super Gold medaille, behoorden we zelfs tot de 66 beste kazen ter wereld. Nooit eerder stond een Belgische kaas in die prestigieuze top! Apetrots heet zoiets.

Heerlijk genieten

Ongeacht de gelegenheid, Flandrien Kaas is steeds een goede gastheer om je bezoek meteen op hun gemak te laten voelen. Wat dacht je van blokjes Flandrien Jong bij een picknick of toch liever een degustatieavond met Flandrien Grand Cru in de hoofdrol? Wij bij Flandrien Kaas begrijpen maar al te goed dat je van het leven moet genieten. Wij voorzien je daarom van kwaliteitsvolle topkaas ... en de rest is aan jou.

Heerlijk gezond

Flandrien Kaas past perfect in een evenwichtig voedingspatroon. Naast een bron van eiwitten bevat de kaas sowieso flink wat vitamines en calcium.

Voor de echte *healthy foodies* hebben we zelfs een Flandrien Light met 35% minder vet, maar toch een volle, uitgesproken smaak. *The best of both worlds*. Bovendien zijn alle Flandrien Kazen glutenvrij.

Flandrien Light en Jong zijn lactose-arm, Flandrien Gerijpt, Oud en Grand Cru zelfs lactosevrij. Voor ieder wat wils!



Een rijke geschiedenis



De Kazerij, de kaasmakerij achter Flandrien Kaas, kent een lange geschiedenis, verankerd in de West-Vlaamse klei. Grootvader André was immers al in 1934 gestart met een groothandel in kaas. André was elke dag vroeg in de weer om met zijn bakfiets zijn kazen eigenhandig rond te brengen in Wervik, de thuisbasis van de kaasmakerij.

In 1977 nam Jean-Pierre Desmet het bedrijf van zijn vader over. Van vader op zoon groeide het verder uit en werd er elke keer opnieuw gezocht naar een manier om de consument van de allerbeste kazen te voorzien. In 1995 trad ook Jan Desmet in de voetsporen van zijn grootvader, waardoor het bedrijf al drie generaties lang op zoek was naar het beste recept voor de beste kazen. Het was in deze ambitieuze zoektocht naar perfectie dat Flandrien Kaas het levenslicht zag in maart 2013.

De huidige zaakvoerder Jan, zijn echtgenote Helga Deloof en meester-kaasmaker Ale Mier, bijgestaan door zuiveltechnoloog Guido Roelstraete, focusten vanaf de start op het authentieke karakter en de ambachtelijke

manier van het kaas maken. Enkel dankzij een strenge kwaliteitsnorm in zowel de receptuur als het productieproces wordt Flandrien Kaas zoals hij hoort te zijn: perfect!

Flandrien Kaas is niet alleen in België populair, maar ook in Frankrijk en in Nederland pikken ze graag hun kaasje mee. Vanzelfsprekend is er heel wat plaats nodig om alle kazen te laten rusten. Het bedrijf breidt daarom regelmatig verder uit, met nieuwe rijpingszalen en nieuwe plekjes voor onze kaas om te rijpen. Zo kunnen er elk jaar meer en meer mensen genieten van de unieke smaak van Flandrien Kaas.

Intussen is Flandrien Kaas uitgegroeid tot een prachtig familieproject waar dagelijks meer dan 400 kaasbollen met veel liefde gemaakt worden. De kaas blijft vervolgens nog zes weken tot maar liefst achttien maanden liggen om goed te kunnen rijpen, een essentieel onderdeel in het proces om de perfecte kaas te maken.

Kaas maken, 't is onze passie door de generaties heen.





“Het was altijd de droom van mijn grootvader om een kaasmakerij te bouwen. Ik ben dan ook fier dat we erin geslaagd zijn om zoveel jaar later die droom waar te maken.”

Jan Desmet, zaakvoerder

Kaas met de glimlach



“Flandrien Kaas heeft zijn naam niet gestolen. Een echte flandrien geeft namelijk alles tot hij over de streep komt, puur op karakter. En dat is niet anders voor de Flandrien Kazen. Ze worden bol voor bol liefdevol bereid onder het goedkeurend oog van onze kaasmeeesters”, zo vertelt Jan Desmet, zaakvoerder van Flandrien Kaas enthousiast. We ontmoeten Jenci, één van de kaasmakers van Flandrien, om een echte flandrien aan het werk te zien.

Kaas maken, da's precisiewerk van begin tot einde, met een stevige dosis passie, enthousiasme en geduld. Elke dag is Jenci in de weer om ervoor te zorgen dat elke kaasbol voldoet aan alles waar Flandrien Kaas voor staat. Geen enkele kaasbol belandt in de winkelrekken zonder door zijn handen te passeren. Jenci zorgt namelijk voor de *finishing touch*, de kers op de ... kaas. Of beter: het pekelbad. Dat is een essentiële fase in het proces van melk tot kaas. Het pekelbad zorgt niet alleen voor een stevig korstje voor onze kaas, maar ook voor de ultieme smaaktoets die elke Flandrien Kaas uniek maakt. Jenci praat graag over zijn werk bij Flandrien Kaas. “Wat ik het leukste vind aan mijn job? Dat ik elke dag opnieuw ervoor kan zorgen dat álle Flandrien Kazen voldoen aan alles waar Flandrien Kaas voor staat: de beste smaken, gecreëerd met geduld, passie en vooral veel liefde”, grijnst de kaasmaker. “Ik weet dat

ik met het werk dat ik doe, mensen gelukkig maak. Die glimlach op het gezicht van een kind dat samen met zijn opa geniet van een stukje Flandrien Kaas op zondagmiddag – terwijl de koers opstaat – dat is waar ik het voor doe. Familiegeluk, een gezellig moment onder vrienden of collega's, waarbij puur genieten centraal staat. Hoe kan je zo'n job nu niet fantastisch vinden?”

“Elke kaas wordt gecontroleerd door mijn arendsoog”, aldus de kaasmaker. “Ik vind dat niet meer dan normaal: als we de ultieme kaasbeleving willen garanderen, dan moet werkelijk elk stukje kaas aan de hoogste kwaliteitsnormen voldoen. Die verantwoordelijkheid neem ik met veel plezier op mij.”

Wat het precies is dat Jenci doet? “Om mijn job uit te leggen, gebruik ik graag de metafoor van de echte flandriens – de coureurs. Voordat de finish bereikt wordt, gaat er enorm veel werk aan vooraf: het is door een sterke samenwerking van het team dat alles uiteindelijk samenkomt in een explosieve sprint. Zonder de juiste ontsnapping van de juiste persoon op het juiste moment, kan je de overwinning op je buik schrijven. Elk detail is belangrijk, en elke renner in het peloton heeft zijn eigen rol in het totaalspektakel om zijn kopman uiteindelijk als eerste over de meet te krijgen.”



Zo is het volgens Jenci ook met Flandrien Kaas. “Er gaat heel wat precisiewerk, teamwerk en timing aan vooraf om de kaas uiteindelijk in de winkelrekken te krijgen. Mijn collega’s zorgen voor de aanzet: ze selecteren de beste koeien voor de beste melk, en onderwerpen die vervolgens aan een grondige kwaliteitscontrole. De melk varieert per seizoen, dus het recept wordt in ons kaaslabo telkens aangepast – een voorjaarsrenner presteert immers ook niet optimaal als hij enkel wordt ingezet in de Tour en de Giro, maar schittert vooral tijdens Dwars door Vlaanderen, de Ronde of Gent-Wevelgem. Zo wordt het recept van onze Flandrien kazen ook aangepast aan elk seizoen.”

En dat is nog maar het begin. “Dit is enkel nog maar het voorbereidende werk”, gaat Jenci verder. “De juiste positionering in het peloton, zou je kunnen zeggen. Na een grondige kwaliteitscontrole en het vinden van het juiste recept, kan de kaas geroerd worden. Daar begint het echte werk: de kaas wordt nu langzaam in zijn uiteindelijke vorm gegoten. Nu is het echt koers, zoals José De Cauwer zou zeggen.”

Daarna is het aan Jenci. “Pas nadat mijn collega’s de melk hebben getransformeerd tot een prachtige kaasbol, kom ik in het spel. Ik dompel elke kaas in een pekelbad, de finishing touch voor onze kazen. Het werk van mijn collega’s is enorm belangrijk, en zonder hen zou er geen kaas zijn. Maar ik ben wel de sprinter die uiteindelijk als eerste over de meet rolt”, lacht Jenci voldaan.

“Een abonnement op de fitness is niet aan mij besteed”, voegt Jenci nog toe. “Ik ben elke dag in de weer met kaasbollen die soms maar liefst 18 kg wegen. 18! Dan heb ik na mijn werk geen extra fitness meer nodig, hoor”, besluit hij lachend.



PRESENTATIES



Voor ieder wat wils

**“Flandrien Kazen:
ze verschillen in
rijpingstijd, maar het
zijn stuk voor stuk, bol
voor bol, authentieke,
karaktervolle Belgische
kazen van eigen kweek.
Voor ieder wat wils!”**



Flandrien Light

- Zacht en smeuïg
- Als broodbeleg, als aperitiefblokje of in een salade



Glutenvrij



Lactose-arm



Flandrien Jong

- Romig & een zachte smaak met een licht pittige nasmaak
- Als broodbeleg, als aperitiefblokje of in een salade



Glutenvrij



Lactose-arm

Flandrien Gerijpt

- Romig met een pittige nasmaak
- Ideaal als aperitiefblokje bij een lekker streekbiertje of als sneetje op een bruine boterham.
- **Tip: Super 8 Flandrien Bier**

Dit blonde bier met onder andere vanille en toetsen van eik, wordt omschreven als een stevige doordrinker voor de echte doorzetter.

Dankzij zijn pittige en smaakvolle karakter, vult Flandrien Gerijpt dit brouwsel van Brouwerij Haacht aan als een getrouw koppel. Zonder woorden en met gevoel.



Glutenvrij



Lactosevrij



Flandrien Oud

- Krachtig en complex
- Als sneetje op de boterham, als aperitiefhapje en als dessertkaas. Ideaal met een trappistenbier of een volle, krachtige wijn.



Glutenvrij



Lactosevrij



Flandrien Grand Cru

- Krachtige, complexe smaak met een lange nasmaak en de aanwezigheid van rijpingskristallen
- Degustatiekaas
- Ideaal met een krachtige bourgogne of met een trappistenbier.



Glutenvrij



Lactosevrij



Combineren kan je leren

- Combineer Flandrien Kaas met een stevig **Belgisch biertje**. De eerder zure, bittere smaken van bepaalde bieren maken je smaakpapillen opnieuw vrij.
- Ook stevige toetsen van vlees combineren goed met de complexiteit van Flandrien Kaas. Dezelfde redenering geldt voor kruiden als **oregano en rozemarijn**.
- Kies voor **cashewnoten** als extra bite in je proeverij. Zij voegen door hun boterachtige smaak een extra dimensie toe aan je kaasbeleving.
- Ga voor **vers fruit** en een frisse toets. Beperk je niet tot druiven of een halve kiwi. Of verras met groentestengels.
- Volg de hype en voorzie **compotes of chutney** bij je portie Flandrien Kaas, denk bijvoorbeeld aan een appelchutney met rozemarijn en sjalot.

De kaas die telt



🕒 Rijpingstijden



🏠 Productie



🏆 Prijzen



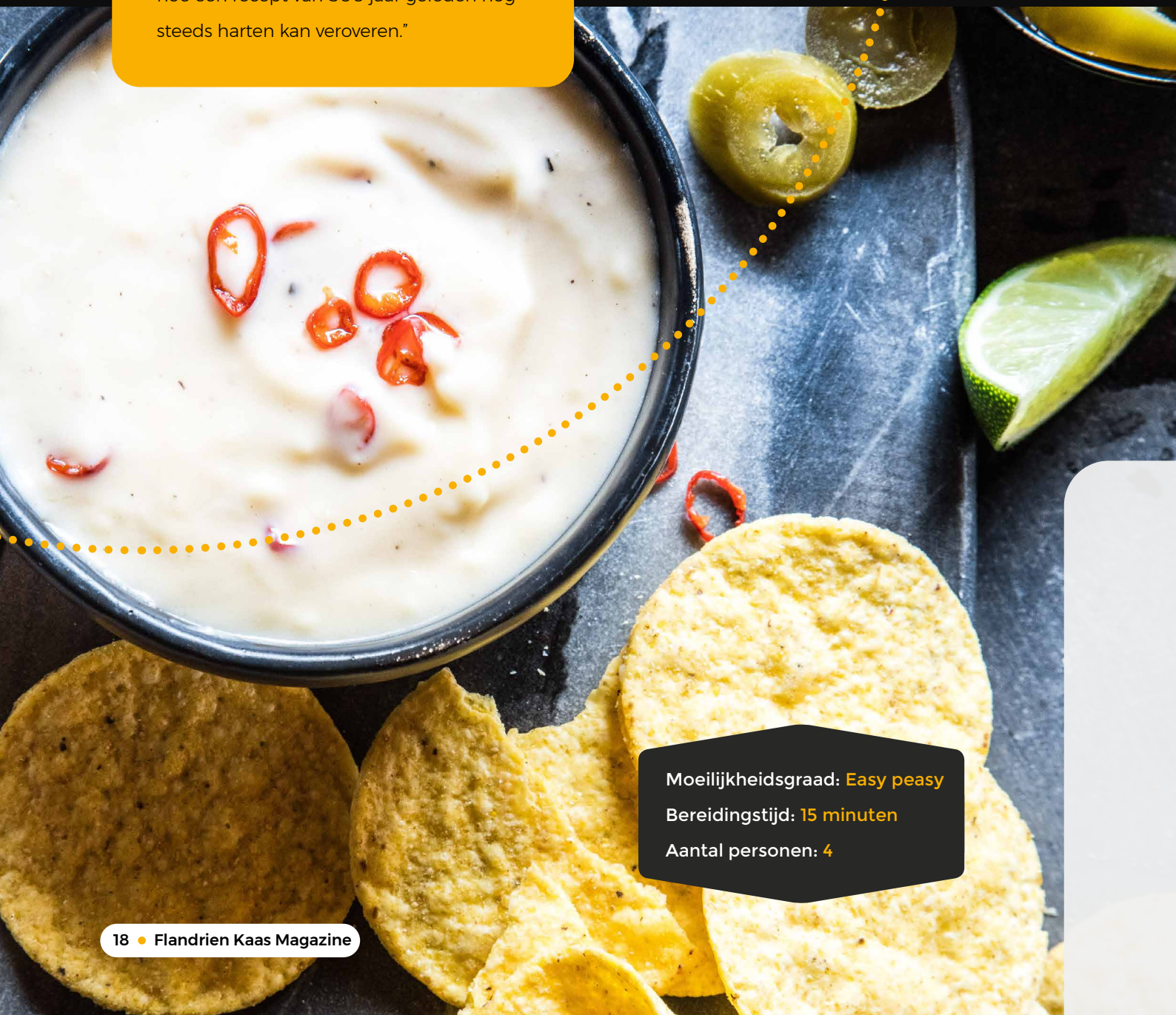
👤 Het gezicht achter Flandrien Kaas



RECEPTEN

Jeroen Meus gaat graag aan de slag met Flandrien Kaas. In zijn recept voor 'toert' experimenteerde hij met Flandrien, om zo de authenticiteit van het recept nog meer te benadrukken: "Een smeuijge saus met Flandrien Kaas geeft extra veel smaak. Of hoe een recept van 500 jaar geleden nog steeds harten kan veroveren."

**"Flandrien Kaas,
da's puur genieten.
Inspireer jezelf én
je klanten met deze
makkelijke recepten."**



Moeilijkheidsgraad: **Easy peasy**

Bereidingstijd: **15 minuten**

Aantal personen: **4**

Flandriacho's



Olé. Met Flandriacho's scoor je als een echte Mexicaan. Mexico is hét land waar culinair en eenvoudig elkaar treffen. Aad Bosmans verrast je daarom gegarandeerd met deze nacho's met Flandrien Kaasdip. Bijzonder snel op tafel en toch verrassend lekker. Om je vingers van af te likken, letterlijk! *Move over* guacamole, deze Flandriacho's worden je *all time favorite*. *Buen provecho!*

Dit zet je op voorhand klaar:

- 25 g boter
- 35 g bloem
- 275 ml melk
- 115 g gemalen Flandrien Grand Cru
- 115 g gemalen Flandrien Jong
- 1 limoen
- Chilipoeder
- Je favoriete nacho's
- Voor de durvers: enkele jalapeño pepers



Zo ga je te werk:

Start met het maken van een roux door de boter te smelten. Voeg vervolgens de bloem toe en roer stevig. Blijf roeren tot je mengsel naar koekjes ruikt. Voeg, nog steeds al roerend, de melk toe. Terwijl je je spieren blijft trainen met een constante roerbeweging, dikt het mengsel rustig in. Voeg daarna de kaas toe en laat deze oplossen. Dat je blijft roeren, had je al begrepen.

Tip: Voorkom klonters in je roux door ijskoude melk door de hete roux te mengen.

Pers de limoen uit en voeg het sap naar smaak toe. Kruid bij met chilipoeder. Giet de dip in een kom en serveer met de overheerlijke nacho's. Heb je het liever wat pikanter? Voeg dan wat jalapeño pepers toe, al dan niet versneden in stukjes.

Witloofrolletjes met puree en Flandrien Gerijpt



Witloof in de oven is zonder twijfel één van de meest legendarische Vlaamse klassiekers. De versie van de bomma was al eentje om duimen en vingers van af te likken, maar wacht tot je de versie van Elke Laevens hebt geproefd! Door de combinatie van smaakvol grondwitloof, oerdegelijke beenhesp en vooral de pittige smaak van het prijsbeest Flandrien Gerijpt verheffen we deze portie dagelijkse kost tot een waar culinair hoogtepunt.



Moeilijkheidsgraad: **Clever classic**

Bereidingstijd: **60 minuten**

Aantal personen: **4**

Dit zet je op voorhand klaar:

- 40 g bloem
- 30 g boter & enkele klontjes extra voor de witloofstronkjes en de puree
- 7 dl halfvolle melk
- Peper & zout
- Nootmuskaat, bij voorkeur verse
- 8 stronkjes grondwitloof
- 250 g geraspte Flandrien Gerijpt
- 8 sneetjes beenham
- 1 kg loskokende aardappelen
- Een scheutje melk

Zo ga je te werk:

Verwarm de oven voor op 200°C. Was het witloof en verwijder het harde, bittere stukje onderaan. Stoof het witloof in een klontje boter met een beetje water. Laat uitlekken en bak daarna nog even aan in een pan met boter.

Tip: Snijd een ronde inkeping in het witloof, zodat er geen blaadjes loskomen.

Schil je aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Stamp de aardappelen fijn en voeg een klontje boter toe. Een scheutje melk zorgt voor een extra smeuïge puree.

Maak vervolgens een bechamelsaus. Neem daarvoor een goeie klont boter en laat deze smelten in een pannetje. Voeg bloem bij de gesmolten boter en roer goed zodat de bloemige smaak verdwijnt. Voeg daarna

melk toe zodat de bechamelsaus lekker vloeibaar wordt. Voeg ook wat peper, zout en nootmuskaat naar eigen smaak toe. Meng onder dit mengsel een deel van de geraspte Flandrien Gerijpt. Zorg dat je zeker voldoende kaas overhebt om je witloofstronkjes achteraf mee te bedekken.

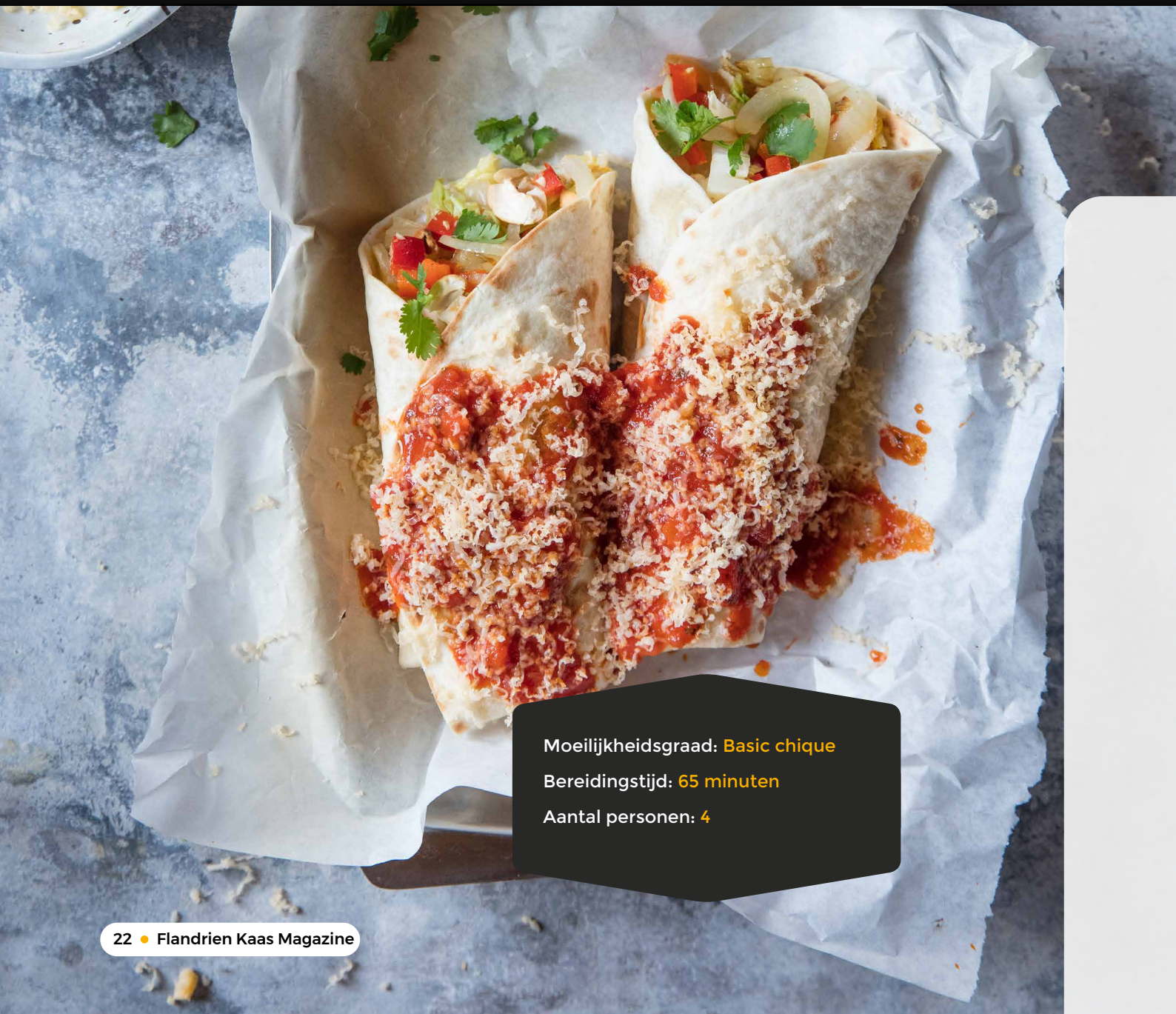
Neem de witloofstronkjes en rol ze in de ham. Leg de rolletjes in een vuurvaste schotel en zorg dat deze volledig bedekt zijn met kaassaus. Strooi hierover de rest van de geraspte Flandrien Gerijpt en leg ertussen enkele kleine stukjes boter.

Zet een 10-tal minuten onder een hete grill voor ... jawel ... dat mooie goudgele kaaskorstje! Serveer met je heerlijke puree.

Vegetarische tortilla met geraspte Flandrien Oud



Met deze tortilla maakt Kim Coremans ons wegwijs in de Mexicaanse keuken. De wraps zijn een dankbaar ingrediënt waarmee je oneindig veel kan combineren. Met een vegetarische variant op de Mexicaanse tortilla komt Kim dan ook verrassend uit de hoek. De krachtige, maar vooral romige smaak van Flandrien Oud zorgt voor een echte smaaksensatie. De cashewnoten zijn dan weer een ideale vervanger voor vlees. ¡OK, todo el mundo al trabajo*! *Oké, allemaal aan het werk!



Moeilijkheidsgraad: **Basic chique**

Bereidingstijd: **65 minuten**

Aantal personen: **4**



Dit zet je op voorhand klaar:

- 1 ui
- 1 Chinese kool
- 1 rode paprika
- Enkele takjes koriander
- Een handvol cashewnoten
- 1 blik tomatensaus
- 125 ml zure room
- 200 g geraspte Flandrien Oud
- 4 tortilla 's
- 2 el olijfolie

Zo ga je te werk:

Verwarm de oven voor op 225°C. Halveer de ui en snijd hem in halve ringen. Verwijder de steel en de zaadlijsten van de paprika en snijd deze in blokjes. Halveer de Chinese kool en snijd in smalle repen. Pluk de koriander en hak de blaadjes fijn. De cashewnoten hak je dan weer grof.

Na deze intense mise-en-place is het tijd voor het echte werk! Verhit de wok met olie en fruit de uienringen. Voeg daarna de paprika en de kool toe. Laat rustig verder sudderen. Wanneer de groenten beetgaar zijn, voeg je de koriander, cashewnoten en de helft van de geraspte Flandrien Kaas toe. Meng goed en laat de kaas volledig smelten.

Tip: Voeg de koriander niet te snel toe! Door het te lang te verwarmen gaat veel van de smaak verloren.

Bestrijk de tortilla's met de zure room. Verdeel het groentemengsel over de tortilla's en rol ze op. Leg ze naast elkaar in een ovenschaal. Lepel er tomatensaus over en bestrooi met de rest van de Flandrien Kaas. Schuif de ovenschaal voorzichtig in de voorverwarmde oven tot de Flandrien Kaas goudbruin kleurt. Wedden dat je huis heerlijk zal ruiken?

GETUIGENISSEN

” Sinds wij in onze winkel Flandrien kaas verkopen, willen de klanten niets anders meer. Het is een zeer lekkere kaas: de jonge is lekker romig, de gerijpte smaakt goed af en de oude kaas is lekker pittig. Ze worden geleverd in halve hoge bollen, daarom hebben de klanten grote sneden die steeds vers zijn. Dit is belangrijk, en daarenboven is hij zeer smaakvol. We love Flandrien Kaas!

– Sonja K., winkelier

” Ik had mijn zoon naar de winkel gestuurd, en vroeg of 'm ook kaas wilde meebrengen. Hij kwam thuis met een pakje dat ik nog nooit gezien had. Maar toen trok ik die verpakking open, en ... Wat een smaakbeleving was dat, zeg! In jaren niet zo'n lekkere kaas gegeten als Flandrien Kaas. Merci daarvoor en doe vooral zo verder!

– Youri V., klant

We vinden het belangrijk om niet alleen onze eindgebruikers, jouw klanten, een uitstekende kaasbeleving te bezorgen, maar willen je ook als handelaar graag inspireren. Op die manier kan je enkel het beste aan je klanten aanbieden. Qua service én qua producten.

Op de hoogte blijven van het reilen en zeilen van Flandrien Kaas kan uiteraard eenvoudig. Laat je inspireren door onze blogteksten op de website, volg de Flandrien Kaas actualiteit op de voet op Facebook of kijk mee achter de schermen op Instagram!

Flandrien n.v.

Robert Klingstraat 35

B-8940 Wervik

info@flandrienkaas.be

www.flandrienkaas.be

