

NIEUW : BRUGGE BIERKAAS MET RODENBACH



1) Leverancier

Belgomilk cvba
Stationsstraat 149
B-8890 MOORSLEDE - BELGIE
www.bruggekaas.be

2) Technische gegevens

- Familie : Halfharde kaas
- Melk : Gepasteuriseerde koemelk
- Omschrijving : authentieke, halfharde kaas - **uniek in zijn soort**. Hij rijpt rustig gedurende een 4-tal weken in de kaaskelders.
- Smaak : Hij heeft een subtiele, romige smaak. Het is een delicatessie met een verfijnde biersmaak.
- Uitzicht : De kaas heeft een ronde ton-achtige vorm en een grijsbruine natuurkorst. De kaas wordt verpakt in een kartonnen sierdoos
- Gewicht : +/- 3 kg per kaas / verpakking : 1 bol/doos
- Vetgehalte : 48+
- Droge stof : 55,3%
- Absoluut vetgehalte : 26,9%
- Oorsprong : België
- Voedingswaarden : 1388kJ - 335 kcal
- Zoutgehalte : 1,75 %

3) Info

De Brugge Bierkaas verenigt als enige in zijn soort twee culinaire toppers : kaas en bier
In samenwerking met de brouwerij Rodenbach, werd uiteindelijk een kaas ontwikkeld waarbij het smakenpallet perfect juist zit. Het resultaat is een op en top Westvlaamse specialiteit waarbij twee Westvlaamse pijlers : Brugge Kaas en oud-bruin bier (historisch gezien het meest typische bier van West-Vlaanderen), samengebracht worden.

Deze ambachtelijke Brugge Kaas is gerijpt in Rodenbach (recent erkend als Westvlaamse streekspecialiteit) en bekomt zo zijn unieke smaak. Het zurige van het bier vermengt zich op sublieme wijze via de korst met het romig-pikante van de kaas. Uiteindelijk wordt een echte biersmaak bekomen en een typische geur die herkenbaar is voor elke bierliefhebber.

4) Presentatie

De Brugge Bierkaas is de enige halfharde kaas die op dergelijke wijze gemaakt wordt, en ook de vorm is heel opvallend en uniek : het bolletje doet denken aan een biertonnetje. Ook de structuur van de korst is uniek : de groeven en de bruine kleur refereren naar de houtstructuur in de biervaten. Ook het omkarton, waarin de kaas verpakt zit als hij naar de handel gaat, is een knipoog naar de vaten waarin het Rodenbachbier rijpt.

5) degustatie

Brugge bierkaas is een ideale kaas voor op de kaasplank. Bij het aperitief combineert u hem het best met Rodenbachbier of een bier van spontane gisting zoals een ambachtelijke kriek of geuze omdat het zurige van het bier zich perfect vermengt met dezelfde smaakcomponenten uit de kaas. Maar de combinatie met een klassieke pils is ook zeer lekker. In combinatie met wijn gaat de voorkeur naar een droge witte wijn of naar een droge sherry.



NOUVEAU : BRUGGE FROMAGE AFFINE A LA BIÈRE RODENBACH



1) Fournisseur

Belgomilk cvba
Stationsstraat 149
B-8890 MOORSLEDE - BELGIQUE

2) Caractéristiques techniques

- Famille : Fromage à pâte mi-dure
- Lait : Lait de vache pasteurisé
- Description : affiné à la bière Rodenbach
- Aspect : fromage en forme ronde à la croûte brune/grise
- Poids : +/- 3kg
- Mat. Grasse : 48+
- Mat. Sèche : 55,3%
- Origine : Belgique
- Valeur nutritive : 1388kJ – 335 kcal
- Conteneur en sel : 1,75 %

3) Info

La Belgique est célèbre dans le monde entier pour l'excellence de ses chocolats et son large éventail de bières de qualité. Notre pays possède aussi une longue tradition fromagère.

Belgomilk a su imposer son savoir-faire dans ce secteur et a fait découvrir au grand public de nombreuses nouveautés savoureuses. Les maîtres fromagers Belgomilk n'ont pas cessé d'enrichir leur gamme de produits, né de la passion pour le fromage et de leur expérience.

Après des années de tests et de dégustation, nous avons pu développer une spécialité fromagère offrant un parfait équilibre des arômes. Le résultat est **Brugge Affiné à la Bière Rodenbach**.

4) Présentation

Il réussit le mariage de 2 fleurons belges : la bière et le fromage ! L'acidité de la bière associée à la douceur légèrement piquante de notre fromage en font un produit apprécié à tout moment !

Les particularités de son odeur et de son goût sont parfaitement reconnaissables pour les amateurs de bières belges, même si l'arôme typique de la bière n'est pas prédominant dans notre 'Brugge Affiné à la Bière'.

Notre nouvelle spécialité est unique dans sa catégorie des fromages à pâte demi-dure. Sa forme ronde aux rayures naturellement marquées sur la croûte fait penser à la structure en bois des fûts à bière.

5) Conseils de dégustation

Le Brugge affiné à la bière est le fromage idéal pour le plateau de fromages. Lors de l'apéritif, vous le combinez avec un verre de Rodenbach ou une autre bière comme un Kriek ou un Geuze, parce que l'acidité de la bière se combine parfaitement avec l'acidité du fromage. Pour le vin, nous conseillons un vin blanc sec ou un sherry sec.

