



Brugge Oud rijpt ongeveer 10 maanden en kenmerkt zich door een uitgesproken smaak. Ideaal voor bij het aperitief, op de kaasschotel of als broodbeleg. Wist u dat Brugge Kaas gemaakt wordt van de melk van onze eigen Belgische melkveehouders? We houden elke stap van melk tot kaas in eigen handen. Dat is jouw garantie voor top kwaliteit.

Brugge Vieux est affiné pendant 10 mois et se caractérise par un goût prononcé et entier. Le choix rêvé comme garniture pour le pain, à l'apéritif ou sur le plateau de fromages.

Saviez-vous que Brugge Fromage est fabriqué du lait de nos propres fermes laitières belges? Nous gardons chaque étape du lait au fromage dans nos propres mains. Votre garantie pour une qualité supérieure.

Brugge Oud reift etwa 10 Monate lang und zeichnet sich durch einen ausgeprägten Geschmack aus. Ideal zum Aperitif, auf einer Käseplatte oder als Brotaufstrich. Wussten Sie, dass Brugge Kaas aus der Milch unserer eigenen belgischen Milchviehhalter hergestellt wird? Bei uns liegt jeder Schritt von der Milch bis zum Käse in unserer Hand. Das ist Ihre Garantie für Spitzenqualität.



Deze kaas is CO2-neutraal, van koe tot kaas. / Ce fromage est CO2-neutre, de la vache au fromage. / Dieser Käse ist CO2-neutral, von der Kuh bis zum Käse.



FR

SACHET



10801