



Le meilleur de la Belgique :

Fromages belges

Une tranche de fromage sur votre sandwich, des cubes de fromage à l'apéritif ou dans la salade, un généreux plateau de fromages accompagné de bière ou de vin : le fromage, c'est toujours incroyablement bon. Notre pays propose les meilleurs fromages régionaux. Dans ces pages uniquement de l'inspiration 'cheesy' !

Père Joseph

Complexe et crémeux

Le Père Joseph à pâte demi-dure de la fromagerie Passendale est très apprécié sur une planche de fromages pour sa saveur caractéristique. Bien sûr délicieux aussi avec une bière trappiste.



Val-Dieu, Délice des Moines

Doux et onctueux

La croûte et le caractère crémeux du Val-Dieu, Délice des Moines, sont créés lors du processus de maturation naturelle dans les caves de l'abbaye de Val-Dieu. Idéal pour ceux qui aiment un fromage crémeux et doux.



Grand Chimay

Onctueux et frais

Fromage à pâte demi-dure au goût onctueux de lait crémeux rappelant la croûte de pain. Ce fromage est idéal pour les sandwiches, mais il est également délicieux à l'apéritif, dans une salade ou joliment fondu.



Piquant d'Anvers

Agréable et épicé

Vous aimez épicé ? Parce que la croûte du moelleux Piquant d'Anvers a été frottée d'un mélange d'herbes rouges, le fromage en a pris tous les arômes. Délicieux à l'apéritif !



Vieux Brugge

Classique plein de caractère

Le Vieux Brugge doit son caractère épicé à son long processus de maturation. Vous le reconnaissez par les points blancs typiques sur les bords ou les cristaux de fromage.



Berlouni

Semi-dur avec une saveur saisonnière

Berlouni, notre fromage halloumi belge, est un fromage grillé à pâte semi-dure au goût unique. Chaque saison, le Berlouni reçoit une saveur appropriée : des herbes fraîches au délicieux goût fumé. Il peut être mis sur le gril, sur le barbecue, dans la friteuse ou dans le gaufrier. Les possibilités sont infinies !



Flandrien Jeune

Jeune et authentique

Les maîtres fromagers surveillent de près le Flandrien jeune pendant ses six semaines d'affinage sur planches de bois. Le résultat ? Un fromage jeune généreux et authentique que tout le monde aime.



Orval

Travail des moines

Sous la stricte surveillance des moines, le fromage trappiste d'Orval est fabriqué à partir de lait entier pasteurisé de la région de Gaume. Malgré sa texture douce et crémeuse, il est étonnamment épicé.



Les fromages dans la cuisine

Nos fromages belges ne sont pas seulement des héros entre deux sandwiches, ils peuvent aussi être utilisés pour concocter de délicieux plats !



Plats d'accompagnement

[Chimay tuna melt](#)



Les plats principaux

[Tagliatelle alfredo avec fromage aux fin...](#)



Les plats principaux

Gnocchi au fromage de Herve



Les plats principaux

Burger au berloumi



Les plats principaux

[Toast naan avec houmous, légumes rôtis e...](#)



Les plats principaux

[Plateau de fromage Belge de caractère](#)