



Beter Belgisch:

Belgische Kazen

Een plakje kaas op je boterham, kaasblokjes bij het aperitief of in de salade, een royale kaasplank met bier of wijn: kaas smaakt altijd verbazend lekker. Ons land heeft de heerlijkste streekkazen te bieden. Op deze pagina's alleen maar cheesy inspiratie!

Père Joseph

Complex en romig

De halfharde Père Joseph van kaasmakerij Passendale is dankzij zijn temperamentvolle karakter erg geliefd op de kaasplank. Uiteraard ook heerlijk bij een trappistenbier.



Val-Dieu, Délice des Moines

Zacht en smeuïg

De korst en het smeuïge karakter van de Val-Dieu, Délice des Moines ontstonden tijdens het natuurlijke rijpingsproces in de kelders van de abdij van Val-Dieu. Ideaal voor wie houdt van een romige, zachte kaas.



Grand Chimay

Smeuïg en fris

Een halfharde kaas met de zachte smaak van romige melk die doet denken aan broodkorst. Deze kaas is ideaal voor op de boterham, maar smaakt ook heerlijk als aperitief, in een salade of lekker gesmolten.



Antwerps Pikantje

Prettig & pittig

Hou je van pit? Doordat de korst van het zachte Antwerps Pikantje werd ingewreven met een mengeling van rode kruiden, nam de kaas alle aroma's over. Lekker bij het aperitief!



Brugge Oud

Karaktervolle klassieker

Brugge Oud dankt zijn pittige karakter aan zijn lange rijpingsproces. Je herkent hem aan de typische witte puntjes aan de randen, oftewel kaaskristallen.



Berlouni

Halfhard met seizoenssmaak

Berlouni, onze Belgische halloumikaas, is een halfharde grilkaas met een unieke smaak. Elk seizoen krijgt Berlouni een passend smaakje: van frisse kruiden tot lekker gerookt. Hij kan in de grill, op de BBQ, in de frituur of in het wafelijzer. De mogelijkheden zijn eindeloos!



Flandrien Jong

Jong geweld

De kaasmeesters houden de Flandrien Jong nauwlettend in de gaten tijdens zijn zes weken rijping op houten planken. Het resultaat? Een gulle, authentieke jonge kaas die bij iedereen in de smaak valt.



Orval

Monnikenwerk

De trappistenkaas Orval wordt, onder streng toezicht van de monniken, gemaakt uit gepasteuriseerde volle melk uit de Gaumestreek. Ondanks zijn zachte, romige textuur komt hij verrassend pittig uit de hoek.



Kazen in de keuken

Onze Belgische kazen zijn niet alleen helden tussen de boterham, je kan er ook nog eens heerlijke gerechten mee op tafel toveren!



Bijgerechten

[Chimay tuna melt](#)



Hoofdgerechten

[Tagliatelle alfredo met Herkenrode kruid...](#)



Hoofdgerechten

[Gnocchi met Hervekaas](#)



Hoofdgerechten

[Belgische berloumi burger](#)



Hoofdgerechten

[**Naantoast met hummus, geroosterde groent...**](#)



Hoofdgerechten

[**Belgische kaasschotel met karakter**](#)