

Smokkelaar



Smokkelaar brie
.....

Smokkelaar
.....

Smokkelaar rouge
.....



Smokkelaar is een reeks ambachtelijke geitenkazen, gemaakt op de boerderij in de Moerenstreek, Veurne om precies te zijn. Deze streek is in feite teruggewonnen moerasland rond de noordelijke grenslijn tussen België en Frankrijk. Het typische vlakke polder-landschap zet er dus de toon. Door zijn ligging pal op de grens was het in het verleden tevens het decor voor het kat- en muisspel tussen douaniers en smokkelaars. Nu is het vooral het decor van een liefdevol productieproces, waarin gestreefd wordt om een (h)eerlijke kaas te produceren.

Smokkelaar est une série de fromages de chèvre artisanaux, fabriqués à la ferme dans le Moerenstreek, plus précisément en Veurne. Cette région est en fait un marais récupéré autour de la ligne de frontière nord entre la Belgique et la France. Le paysage plat typique des polders donne ainsi le ton. En raison de son emplacement à la frontière, il a également été dans le passé le théâtre du jeu du chat et de la souris entre les douaniers et les contrebandiers (Smokkelaars en Néerlandais). Aujourd'hui, il est principalement le cadre d'un processus de production plein d'amour, dans lequel l'objectif est de produire un fromage savoureux et honnête.



ca 5 kg
THT / DLC 50 dagen / jours

- Halfharde kaas van gepasteuriseerde geitenmelk
- 12 weken gerijpt
- zachte, romige beet
- Combinatie van noten en fruitige toetsen
- de korst is niet eetbaar

- Fromage de chèvre pasteurisé à pâte mi-dure
- 12 semaines d'affinage
- croûte molle et crémeuse
- combinaison de noix et de notes fruitées
- la croûte est non comestible



ca 2,5 kg
THT / DLC 36 dagen / jours

- Zachte kaas van gepasteuriseerde geitenmelk
- 5 à 6 weken gerijpt
- romige, luchtige beet
- combinatie van frisse toetsen met champignon
- de korst is eetbaar

- Fromage de chèvre à pâte molle au lait de chèvre pasteurisé
- affiné pendant 5 à 6 semaines
- crémeux et léger
- combinaison de notes fraîches et de champignon
- la croûte est comestible



ca 3 kg
THT / DLC 50 dagen / jours

- Halfharde geitenkaas
- 8 weken gerijpt op houten planken
- sterk geurend, romige textuur en luchtige structuur
- pittige nasmaak
- de korst is niet eetbaar

- Fromage de chèvre à pâte semi-molle
- 8 semaines d'affinage sur planches de bois
- forte arôme, texture crémeuse et structure légère
- arrière-goût épicé
- la croûte est non comestible



ca 300 g
THT / DLC 36 dagen / jours

- Halfharde geitenkaas
- 2 weken gerijpt
- zacht geurend, romige textuur en luchtige structuur
- zachte nasmaak
- de korst is eetbaar

- Fromage de chèvre à pâte semi-molle
- x semaines d'affinage
- un parfum doux, une texture crémeuse et structure aérée
- arrière-goût doux
- la croûte est comestible

Meer info/plus d'info : sales@ganda.be

