

LE FROMAGE « ROCHEHAUT »
"ROCHEHAUT" KAAS

ROCHEHAUT

BELGIANCHEESE



FROMAGE DE TYPE « PÂTE FERME À CROÛTE LAVÉE »
À LA TRIPLE BLONDE « ROCHEHAUT »

ZACHTE KAAS MET GEWASSEN KORST
MET BLONDE TRIPLE "ROCHEHAUT"



FROMAGE DE TYPE « PATE FERME À CROÛTE LAVÉE » À LA TRIPLE BLONDE « ROCHEHAUT »

« Le Rochehaut » se savoure avec sa croûte lavée à la bière qui lui confère un goût typé unique et exclusif. La couleur de la pâte varie légèrement suivant les saisons comme le fait le beurre en fonction des herbages et des fourrages consommés par les vaches. La pâte étant ferme présente une texture souple et onctueuse.

Son goût tient à son passage dans une saumure salée enrichie de bière Triple blonde de Rochehaut et son affinage par un lavage tous les deux jours avec cette même Triple blonde.

Le goût du fromage « Rochehaut » à un côté fruité avec des sensations de noisettes et des fruits sec. Les touches subtiles de la Triple blonde se découvrent à la dégustation. Son parfum houblonné original persiste longuement en bouche et génère une très agréable sensation.

ZACHTE KAAS MET GEWASSEN KORST MET BLONDE TRIPLE "ROCHEHAUT"

«Rochehaut» heeft een unieke en exclusieve smaak vanwege zijn met bier gewassen korst,. De natuurlijke korst wordt verkregen na talrijke wasbeurten met Rochehaut Triple Blonde. De kleur van de kaas kan lichtjes variëren naar gelang het seizoen, net zoals boter varieert naar gelang het voeder dat de koeien eten. Deze zachte kaas heeft een soepele en zachte textuur, zijn smaak dankt hij aan het regelmatig wassen met pekkel verrijkt met blonde triple van Rochehaut.

De smaak van «Le Rochehaut» heeft fruitige tonen met sensaties van hazelnoten, gedroogd fruit en blijft lang in de mond. De subtiele accenten van de Triple Blonde en het oorspronkelijke hoparoma worden onthuld bij het proeven, blijven lang op het gehemelte hangen en zorgen voor een zeer aangename smaaksensatie.



Rochehaut bloc/blok
V031
2,7 kg
DLC/THT 60 jours/dagen