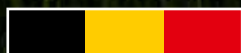


DE SPIEGELHOEVE

Ambachtelijke geiten- en schapenmelk producten

LA FERME DU MIROIR

Produits artisanaux à base de lait de chèvre et de brebis



DE SPIEGELHOEVE

Ambachtelijke geiten- en schapenmelk producten

De Spiegelhoeve, in het verleden een klein lokaal boerderijtje, nu een synoniem voor (h)eerlijke en lokale geiten- en schapenkaas producten. De lekkere en natuurlijke producten van "De Spiegelhoeve" zijn verkrijgbaar bij **kaasspecialisten, traiteurs, horeca- en delicatessenzaken**.

Uw partner voor geiten- en schapenkazen, erkend en herkend door de consument als topkwaliteit.

LA FERME DU MIROIR

Produits artisanaux à base de lait de chèvre et de brebis

La "Ferme du Miroir", à l'origine une petite exploitation locale, est aujourd'hui synonyme de produits locaux savoureux et naturels à base de lait de chèvre et de brebis, proposés dans des **fromageries, établissements Horeca et épiceries fines**, ainsi que chez des **traiteurs**.

Pour les fromages de chèvre et de brebis, la Ferme du Miroir est votre partenaire connu et reconnu pour sa qualité supérieure.

Onze partners, lokale en zeer betrokken melkboeren/
Nos partenaires, des producteurs laitiers locaux et très engagés :
Geitenboerderij/ Chèvrerie De Klaverlochting - Dirk Rasschaert - Lede
Geitenboerderij/ Chèvrerie Hortuna - Dimitri Van de Meirssche - Lede
Geitenboerderij/ Chèvrerie H&P - Hans Van Quickelberghe - Oudenaarde
BIO Geitenboerderij/ Chèvrerie BIO - Johan van Waes - Zaffelare
Schapenboerderij/ Élevage de brebis Gert De Brandt - Moorsel

Ambachtelijke geitenkaas - Fromage de chèvre artisanal



Net zoals het grootste deel van onze producten, vertrekt ook onze **geitenkaas** van een **eerlijk en lokaal basisproduct**. We halen de melk onder andere bij Johan van Waes een gepassioneerde geitenboer in Zaffelare die onze kaasmakerij van liters biologische geitenmelk voorziet. Hij begon 22 jaar geleden met 200 geiten. Nu zijn dat er ongeveer 1000. In de winter toeven ze in de stallen maar ook in de zomer als het erg warm is zijn ze daar het liefst. Vanaf april tot september staan de staldeuren wijd open en kunnen de geiten zelf kiezen of ze binnen of buiten willen.

Een goede voeding is uiteraard belangrijk voor de kwaliteit van de melk. De geiten krijgen verschillende soorten gras met luzerne en klaver, aangevuld met soja, maïs, bieten en verschillende soorten granen. Johan teelt de gewassen zelf waardoor hij volledig zelfvoorzienend is.

Ook onze gangbare geitenmelkboeren die melk aan ons leveren dragen het **dierenwelzijn** hoog in het vaandel en hebben als doel ervoor te zorgen dat de geiten dag in dag uit melk van de hoogste kwaliteit kunnen geven.

Want daar gaat het uiteindelijk om! Met deze kwaliteitsvolle melk maken wij de lekkerste kaasjes.

Wij willen vooral een lekkere geitenkaas maken met een zachte smaak. Daartoe wordt de melk binnen maximaal 2 dagen verwerkt en op **lage temperatuur gestremd**. Zo kunnen we het **volle aroma** van de rauwe melk helemaal benutten en is er geen bittere nasmaak.

Bij ons staat perfecte hygiëne en de voortdurende controle van melk en kaas bovenaan het lijstje. Onze productie moet aan de strengste eisen qua gezondheid en milieu voldoen.

Onze geitenkaas is **zacht van smaak** en bovendien **licht verteerbaar** en boordevol **vitamine A & D**.

Comme la plupart de nos produits, notre **fromage de chèvre** est fabriqué avec des **matières premières locales et authentiques**. Le lait de nos fromages vient notamment de la chèvrerie de Johan van Waes à Zaffelare, un éleveur passionné qui fournit des litres de lait de chèvre bio à notre fromagerie. Johan s'est lancé il y a 22 ans avec 200 chèvres. Il en a un millier aujourd'hui. Les chèvres passent l'hiver dans les étables, où elles préfèrent aussi rester pendant les périodes les plus chaudes de l'été, même si d'avril à septembre, les portes restent grandes ouvertes, et les animaux sont libres de rester à l'intérieur ou de sortir.

Une bonne alimentation est bien sûr essentielle pour la qualité du lait : les chèvres reçoivent différents types d'herbes avec de la luzerne et du trèfle, mais aussi du soja, du maïs, des betteraves et diverses variétés de graines. Johan produit lui-même ces cultures et est donc entièrement autonome.

Les autres éleveurs de chèvres traditionnels qui nous fournissent du lait sont aussi très attentifs au **bien-être des animaux** et mettent tout en œuvre pour que les chèvres donnent chaque jour du lait de la plus haute qualité.

C'est bien là l'essentiel, car c'est ce lait de qualité qui nous permet de fabriquer les meilleurs fromages.

Nous voulons avant tout proposer un bon fromage de chèvre au goût savoureux. Le lait est donc traité endéans 2 jours maximum et est **caillé à basse température**. Cela permet de faire ressortir tout l'**arôme du lait cru** sans arrière-goût amer.

Chez nous, une hygiène irréprochable et un contrôle permanent du lait et des fromages sont de réelles priorités. Notre production doit répondre aux plus strictes exigences sanitaires et environnementales.

Notre fromage de chèvre a un **goût doux**, est **facile à digérer** et est en plus **plein de vitamines A et D**.



Ambachtelijke geitenkaas - Fromage de chèvre artisanal



Geitenkaas bûche gerijpt
Bûche de fromage de chèvre affiné

Natuur // nature

903005 1kg
903012 1kg **BIO**



Geitenkaas bûche vers
Bûche de fromage de chèvre frais

Natuur // nature

903007 500g
903006 1kg
903011 1kg **BIO**



Geitenkaas bûche vers
Bûche de fromage de chèvre frais

Fijne kruiden // fines herbes

903008 500g



Geitenkaas bûche vers
Bûche de fromage de chèvre frais

Honing // miel

903010 500g
903009 1kg



BIO Geitenkaas bûche vers
Bûche de fromage de chèvre frais **BIO**

Natuur // nature

903013 4 x 300g

Ambachtelijke geitenkaas - Fromage de chèvre artisanal



BIO "Crottin" geitenkaas
handgeschept, rauwmelks
"Crottin" **BIO** fromage de chèvre
à la louche, lait cru

Natuur // nature

903001 125g
903002 4 x 125g



BIO "Crottin" geitenkaas
handgeschept, rauwmelks
"Crottin" **BIO** fromage de chèvre
à la louche, lait cru

Lente-ui // ciboule

903003 4 x 125g



BIO "Crottin" geitenkaas
handgeschept, rauwmelks
"Crottin" **BIO** fromage de chèvre
à la louche, lait cru

Met look en fijne kruiden / à l'ail et
aux fines herbes

903050 4 x 125g



Gewicht en verpakking

- De producten zijn verkrijgbaar in verschillende gewichten en verpakkingen, vraag naar de mogelijkheden

Poids et emballage

- Les produits sont disponibles en différents poids et emballages, demandez les possibilités.



BIO "Crottin" MIX geitenkaas
handgeschept, rauwmelks
MIX "Crottin" **BIO** fromage de
chèvre à la louche, lait cru

2x Natuur // nature
2x Italiaanse kruiden // herbes italiennes
2x Pikante kruiden // herbes épicées

903004 6 x 125g

Ambachtelijke geitenkaas - Fromage de chèvre artisanal

Ambachtelijke geitenkaas - Fromage de chèvre artisanal



Geitenkaas, schijfje
Fromage de chèvre, tranche

Geitenkaas MIX
lente/zomer
MIX de fromage de chèvre
printemps/été

Geitenkaas MIX
herfst/winter
MIX de fromage de chèvre
automne/hiver

Geitenkaas batoens
Bâtonnets de fromage de chèvre

Geitenkaas batoens
Bâtonnets de fromage de chèvre
de chèvre

Geitenkaas batoens
Bâtonnets de fromage de chèvre

Natuur // nature

903015 6 x 80g
903014 6 x 80g **BIO**

2 x Tuinkruiden // fines herbes
2 x Bruschetta
2 x Rozijnen // raisins

903016 6 x 80g

2 x Veenbes // canneberge
2 x Amandel/hazelnoot // amande/noisette
2 x Daslook // ail sauvage

903017 6 x 80g

Zalm // saumon

903026 10 x 11g
903027 44 x 11g

Zwarte woudham // jambon de la
Fôret-Noire

903028 10 x 10g

Coppa

903029 10 x 10g



Geitenkaasbolletjes
Billes de fromage de chèvre

Geitenkaas, schijfje
Fromage de chèvre, tranche

Spek // au lard

Spek // au lard

903018 8 x 15g
903021 32 x 15g

903019 4 x 25g
903020 2 x 60g
903022 40 x 25g
903023 4 x 60g
903025 4 x 60g **BIO**
903024 12 x 60g



Ambachtelijke geitenkaas - Fromage de chèvre artisanal



Geitenkaasbolletjes
Billes de fromage de chèvre

Natuur // nature

903031 500g
903049 1kg



Geitenkaasbolletjes
Billes de fromage de chèvre

Bruschetta

903030 15 x 7g



Geitensmeerkaas
Fromage de chèvre à tartiner

Natuur // nature

903032 800g

Ambachtelijke geitenyoghurt - Yaourt de chèvre artisanal



BIO Geitenyoghurt
Yaourt de chèvre BIO

Natuur // nature

903033 0,5L



BIO Geitenyoghurt
Yaourt de chèvre BIO

Aardbei // fraise

903034 0,5L



BIO Geitenyoghurt
Yaourt de chèvre BIO

Bosbes // myrtille

903035 0,5L

Conseils d'utilisation de nos produits

- Au petit-déjeuner
- Dans la soupe
- Dans une salade
- Pour finir un plat
- A l'apéro

Gebruikstips van ons producten

- Bij het ontbijt
- In de soep
- Bij een salade
- Om een gerecht af te werken
- Bij de apéro



Ambachtelijke schapenkaas - Fromage de brebis artisanal



Net zoals het grootste deel van onze producten, vertrekt ook onze schapenkaas van een eerlijk en lokaal basisproduct. We halen de melk voor onze kazen in de groene Denderstreek, te Moorsel. Daar startte boer Gert in 2019 met zijn duurzame melkschapenhouderij met als centraal punt: het **welzijn van de dieren en hun omgeving**

De schapen leven in ruime stallen die gevuld zijn met stro. In de zomer kunnen ze naar hartenlust buiten grazen. En het voeder dat de dieren krijgen, wordt trouwens voor 90% geteeld rond de boerderij.

Op basis van deze melk maken wij innovatieve, maar vooral lekkere producten. Schapenmelk bevat meer vet en proteïnen als de courantere tegenhanger koe en geit. Dat zorgt voor **een rijkere kaas, een vollere en karakteristieke smaak**. Aangename lichtzure toetsen gevolgd door een subtiele zoete smaak. Afhankelijk van de specifieke kaas varieert de smaakprofiel van **karamelachtig** tot een **pikante wildsmaak**

Comme la plupart de nos produits, notre fromage de brebis est fabriqué avec des matières premières locales et authentiques. Le lait de nos fromages vient du Pays de la Dendre, en Flandre orientale, où Gert a lancé en 2019 son élevage durable de brebis, en se concentrant avant tout sur le **bien-être des animaux et leur environnement**

Les brebis vivent dans des étables spacieuses remplies de paille. En été, elles sont libres de paître à leur guise à l'extérieur. 90 % du fourrage destiné aux animaux sont par ailleurs cultivés autour de la ferme.

Nous utilisons ce lait pour fabriquer des produits certes innovants mais surtout savoureux. Le lait de brebis contient plus de matières grasses et de protéines que les laits plus répandus de vache et de chèvre. Cela donne un fromage **plus riche au goût prononcé caractéristique**, où d'agréables notes amères sont suivies d'un goût subtil plein de douceur. Les profils gustatifs des différents fromages vont d'un **goût caramel** à un goût **plus vif et piquant**



Schapenkaas
Fromage de brebis

Natuur // nature

903036 100g
903037 4 x 100g
903044 6 x 80g



Schapenkaas
Fromage de brebis

Bruschetta

903038 100g
903039 4 x 100g



Schapenkaas
Fromage de brebis

Tuinkruiden // fines herbes

903040 100g
903041 4 x 100g

Ambachtelijke schapenkaas - Fromage de brebis artisanal



Schapenkaas
Fromage de brebis

Rozijnen // raisins

903042 100g
903043 4 x 100g



Schapenkaas MIX
MIX de fromage de brebis

2 x Natuur // nature
2 x Bruschetta
2 x Rozijnen // raisins

903045 6 x 80g



Schapenmelk is:

- Zeer energierijk
- Licht verteerbaar
- Lactose arm

Le lait brebis est :

- Très énergétique
- Facile à digérer
- Pauvre en lactose

DE SPIEGELHOEVE

Ambachtelijke geiten- en schapenmelk producten

LA FERME DU MIROIR

Produits artisanaux à base de lait de chèvre et de brebis



Nota's - remarques

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Meer info - plus d'info

Vragen in verband met onze producten?
Neem contact op met uw verkoopsverantwoordelijke.
Of neem contact op met De Spiegelhoeve,
Haenhoutstraat 216, BE9070 Destelbergen,
tél +32 9 353 74 10 of mail sales@lelarry.be

Des questions concernant nos produits ?
Veuillez contacter votre représentant commercial.
Ou contactez La Ferme du Miroir,
Haenhoutstraat 216, BE9070 Destelbergen,
tél +32 9 353 74 10 ou mail sales@lelarry.be

