

FROMAGE DE
HERVE
AOP



HERVEKAAS BOB

In het Land van Herve wordt al sinds de XIIIde eeuw kaas gemaakt. De Hervekaas dankt zijn ontwikkeling grotendeels aan Keizer Karel V. De Hervekaas is een zachte kaas in kubusvorm met een gewassen oranje korst die verkregen wordt door een natuurlijk in de bodem aanwezig ferment (Brevi bacterium linens). Hervekaas heeft een BOB-label (Beschermd Oorsprongsbenaming) dat de oorsprong van de melk, zijn verwerking tot kaas in een afgebakende zone garandeert waarbij het eeuwenoude recept wordt gerespecteerd. De Hervekaas is de enige Belgische kaas met een BOB-label. Of hij geaffineerd is tot in zijn hart, geproduceerd met volle melk volgens het oude Remoudou-recept of geaffineerd met bier of péket (de lokale jenever), de Hervekaas is een karakteristieke kaas met een unieke streekgebonden smaak, voorspruitend uit een vakmanschap dat van generatie op generatie wordt overgedragen.

De Hervekaas BOB is op zijn plaats op alle grote tafels en in alle gerenommeerde eethuizen.



Marguerite happy cow

Duurzame coöperatie

Marguerite Happy Cow is de naam van de duurzame coöperatie die op 1 april 2015 is opgestart na 4 jaar onderzoek en ontwikkeling, in samenwerking met externe partners. De bestaansreden ervan is het produceren van een melk van gedifferentieerde kwaliteit die lokaal tot kaas wordt verwerkt en voor elke schakel in de coöperatie een toegevoegde waarde betekent. Deze alomvattende coöperatie verenigt familiale melkveehouderijen, een veevoederproducent, een zuivelonderneming en onze kaasmakerij.

De hoofdengagements van de coöperatie zijn:

- ervoor zorgen dat de koeien voornamelijk met gras worden gevoederd, door weidegang, minimum 180 dagen per jaar,
- voor de koeien gegarandeerd GGP-vrij voer voorzien, dat steeds lokaal wordt geproduceerd,
- de landbouwers, een billijker en stabiel inkom verzekeken.

Alle engagements van de coöperatie MARGUERITE HAPPY COW zijn in een gedetailleerd lastenboek opgenomen dat de regels, functies en doelstellingen van elke schakel in de coöperatie bepaalt. Een externe certificatie-instelling controleert en garandeert de naleving van het lastenboek.

Voor meer info:
www.margueritehappycow.be



Terre de fromages

Onze passie voor kaas

Terre de fromages ligt te midden van de groene weilanden van het Land van Herve, waar er al sinds de XIIIde eeuw kaas wordt geproduceerd. De Hervekaas is de enige Belgische kaas die het label Beschermd Oorsprongsbenaming (BOB) toegewezen kreeg. Het behouden van de lokale knowhow is voor Terre de fromages een prioriteit. In de loop der jaren heeft de kaasmakerij haar expertise opgebouwd en een breed gamma kazen ontwikkeld.

Ons productieproces is flexibel en evolueert voortdurend. Wij produceren zachte kazen met een gewassen of gemengde korst, of met een schimmelkorst, alsook blauwgeaderde kazen, halfharde kazen en kazen van melkzuur wrongel. Ons kaasaanbod is heel gevarieerd. Zo bieden wij ronde, vierkante of bloemvormige kazen, met een specifieke rijping of een natuurlijke korst, in verscheidene formaten die gaan van 100 g tot 15 kg. Onze kazen op basis van gepasteuriseerde koemelk worden gemaakt met gangbare of biologische melk, of met melk van de duurzame coöperatie MARGUERITE HAPPY COW.

Op de gespecialiseerde kaasmarkt wordt Terre de fromages erkend als dé Belgische producent.

TERRE DE FROMAGES S.A.

Rue de Charneux, 32 B-4650 HERVE • Tel : +32 (0)87.69.35.50 • info@terredefromages.be • www.terredefromages.be

TERRE DE FROMAGES S.A.

Rue de Charneux, 32 B-4650 HERVE • Tel : +32 (0)87.69.35.50 • info@terredefromages.be • www.terredefromages.be



ERFENIS

De bedrijfsleider van Terre de fromages, Jean-Marc Cabay, is met hart en ziel aan zijn streek gehecht. Zijn grootouders van moeders- en vaderszijde runden een landbouwbedrijf in het Land van Herve. Beide families maakten en affineerden hun eigen Hervekaas.

Samen met zijn 3 broers richt de vader van Jean-Marc, die ook nog landbouwer was, begin jaren '80 een bedrijf op dat zich toelegt op het affineren van Hervekazen. In de loop der jaren ontwikkelen de activiteiten zich en neemt het bedrijf lokale, kleinere kaasmakerijen over.

Vandaag stelt Terre de fromages een vijftigtal personen te werk in haar vestiging in Herve. Jaarlijks verwerkt het bedrijf 18 000 000 liter melk tot kaas.



“Net zoals mijn grootouders, die Hervekaas op hun boerderij maakten, ben ik heel blij de kaastraditie waarop onze regio zo trots is, te kunnen voortzetten.”

- Jean-Marc Cabay -
Gedelegeerd Bestuurder.



ONZE KNOWHOW

Ons productengamma telt meer dan 30 verschillende kazen. We beschikken over een werkplaats voor zachte kazen, een voor harde kazen, en een voor kazen van melkzuur wrongel. Onze knowhow en rijpingsinstallaties bieden heel veel mogelijkheden: schimmelkorst, gewassen of gemengde korst, blauwgeaderde kazen, halfharde kazen met een natuurlijke korst, kazen met bier of met bier gerijpt.



De kaasmakerij is de eerste fabrikant van Hervekaas met een Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB). Beschikbaar in verschillende versies en rijpingen, de kazen worden voornamelijk onder de merken L'Exquis en Val-Dieu verkocht.



De kaasmakerij is al lang de partner van de cisterciënzerabdij van Val-Dieu die in 2016 haar 800ste verjaardag viert. Herve Société maakt en verhandelt alle Abdijkazen waaronder de bekendste: de Val-Dieu met natuurlijke korst, de Bouquet des Moines, de Délice des Moines en de Bleu des Moines.



Fagne

Het "Fagne"-label dat zijn naam gekregen heeft van het veenland op de hoge plateaus van de Belgische Ardennen, groepeert de lokale zachte kazen. Hun namen zijn geïnspireerd op de plaatselijke dialecten en legendes: Fleur de Fagne, Boû d'Fagne en Trou d'Sottai Fagne.



EIGENMERKEN VAN ONZE KLANTEN

Andere recepten en specifieke rijpingen worden ontwikkeld om aan de behoeftes van onze klanten te beantwoorden.

