

ABDIJKAAS - FROMAGE D'ABBAYE



GRIMBERGEN

✦ ABDIJ GESTICHT IN 1128 ABBAYE FONDÉE EN ✦



De Abdij van Grimbergen, gesticht in 1128, belichaamt bijna 900 jaar geschiedenis, geloof en veerkracht. Drie keer heropgebouwd na verwoestende branden, symboliseert zij moed en hoop, met de Feniks als embleem van Abdij van Grimbergen eert, met haar tocht door de tijd, de abdijkaas 1128. **Grimbergen, zoveel om te delen.**

L'Abbaye de Grimbergen, fondée en 1128, incarne près de 900 ans d'histoire, de foi et de résilience. Reconstituée trois fois après de dévastateurs incendies, elle symbolise le courage et l'espoir, avec le Phénix comme emblème de renaissance. L'abbaye de Grimbergen met à l'honneur, avec sa traversée du temps, le fromage d'abbaye 1128. **Grimbergen tant de chose à partager**

(*) Gouden medaille gewonnen bij de wedstrijd Mondial du Fromage in Tours 2025
Gagné la médaille d'or au concours du Mondial du fromage à Tours en 2025



1128

KAASWIEL/ MEULE DE FROMAGE

Grimbergen 1128, zo genoemd naar het oprichtingsjaar van de Abdij van Grimbergen, belichaamt ambachtelijke perfectie. Deze kaas is, na langdurige en zorgvuldige rijping, uitsluitend bestemd voor verkoop aan kaasspecialisten, professionals en voor export.

Als een waar eerbetoon aan de geschiedenis en het vakmanschap die Grimbergen beroemd maken staat elk stuk garant voor uitzonderlijke kwaliteit. Het is als een reis naar het hart van een uniek erfgoed, ontworpen om de meest verfijnde smaken te verheffen.

Deze karaktervolle kaas met romige textuur biedt, met zijn 5kg wiel-vorm, talloze mogelijkheden om van te genieten. Ideaal om zo te degusteren, geserveerd met speciale robuuste broden of verwerkt in verfijnde culinaire creaties, belooft Grimbergen 1128 een onvergetelijke smaakervaring.

Fromage Grimbergen 1128, nommé en hommage à l'année de fondation de l'Abbaye de Grimbergen, incarne l'excellence artisanale et bénéficie d'un affinage long et méticuleux. Ce fromage est destiné exclusivement à la vente pour les spécialistes fromagers, les professionnels et à l'export.

Véritable symbole à l'histoire et à la maîtrise artisanale qui font la renommée de Grimbergen, chaque morceau est une promesse d'excellence, un voyage au cœur d'un patrimoine unique, conçu pour sublimer les palais les plus raffinés.

Présenté en meule de 4,5 kg, ce fromage unique, au caractère affirmé et une texture onctueuse, offre de multiples possibilités de dégustation. Idéal pour être savouré seul, accompagné de pains fins ou intégré à des créations culinaires sophistiquées, le fromage Grimbergen 1128 promet une expérience gustative inoubliable. Chaque dégustation est une célébration.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT/ PRODUCTKENMERKEN

AFFINAGE/ RIJPING

36 semaines/ weken

CONSERVATION/ BEWARING

TEMPÉRATURE/ TEMPERATUUR

+ 0°C > + 7°C

EMBALLAGE/ VERPAKKING

POIDS UNITAIRE MOYEN/ GEMIDDELD EENHEIDSGEWICHT

5kg

NOMBRE D'UNITÉS PAR COLIS/ AANTAL EENHEDEN PER KARTON

1 fromage/ kaas

DIMENSIONS DU PRODUIT / AFMETINGEN PRODUCT

+/- h 9,5 x Ø 26 cm

EMBALLAGE / VERPAKKING

Papier et carton/ Papier en karton

PALETTISATION/ PALLETISATIE

NOMBRE DE COLIS PAR COUCHES/ AANTAL KARTONS PER LAAG

8

NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE / AANTAL LAGEN PER PALLET

10