

Trappistenkaas Westmalle 6+ / fromage trappiste 6+

Verpakking / Emballage

GEMIDDELD GEWICHT / POIDS MOYEN:	± 2,4 kg
GEMIDDELDE AFMETINGEN (L X B X H) / DIMENSIONS MOYENNES (L X L X H):	23 cm x 12,5 cm x 8 cm

Productkenmerken / Caractéristiques Produits

VETGEHALTE IN DROGE STOF / TAUX DE MATIÈRE GRASSE EXTRAIT SEC	50+
RIJPING / AFFINAGE	6 maanden - 6 mois
TEN MINSTE HOUDBAAR TOT / À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT	90 dagen / 90 jours
MELKBEHANDELING / TRAITEMENT DU LAIT	Thermisatie / Thermisation

Gemiddelde voedingswaarde per / Valeur nutritive moyenne par

ENERGIE / ENERGIE KJ	1656,95 kJ
ENERGIE / ENERGIE KCAL	399,9 kcal
VETTEN / MATIÈRES GRASSES	34,1 g
WAARVAN VERZADIGDE VETZUREN / DONT ACIDES GRAS SATURÉS	20,46 g
KOOLHYDRATEN / GLUCIDES	0,52 g
WAARVAN SUIKERS / DONT SUCRES	0,52 g
EIWITTEN / PROTÉINES	22,7 g
ZOUT / SEL	1,0 g

Bijkomende info / Informations complémentaires

INTRASTAT CODE	4069089
EAN CODE	5412343001425

AANTAL PER COLLI / NOMBRE PAR COLLI	per stuk verkrijgbaar / livrable par pièce per 8 in een bak / par 8 dans un bac
-------------------------------------	--

Een leven van arbeid en gebed

Al meer dan 200 jaar kiezen de monniken van Westmalle voor een leven van gebed en arbeid. Trouw aan de regel van Sint Benedictus, zorgen ze zelf voor hun levensonderhoud.

Daarom is er binnen de muren van de Trappistenabdij een boerderij, een kaasmakerij en een brouwerij. En omdat 'winst maken' hun drijfveer niet is, besteden ze wat overblijft aan caritatieve werken en aan mensen in nood.

Kaas gemaakt in de Trappistenabdij

Naast het bekende bier, maken ze bij Westmalle ook al sinds 1860 een half-harde trappistenkaas. De melk voor deze kaas komt volledig van de eigen Blaarkop koeien. Wanneer de koeien in de lente naar de verse weiden gaan, krijgt de kaas daarom een wat andere kleur en smaak dan wanneer ze in de winter op stal blijven.

Une vie de prière et de travail

Depuis plus de deux siècles, les moines trappistes de Westmalle consacrent leur vie à la prière et au travail. Fidèles à la règle de Saint Benoît, ils subviennent eux-mêmes à leurs besoins.

C'est pourquoi les murs de l'abbaye abritent une ferme, une fromagerie ainsi qu'une brasserie. Et comme leur motivation n'est nullement de faire des bénéfices, ils consacrent les profits excédentaires tirés de leur activité à des œuvres caritatives ou à des personnes dans le besoin.

Du fromage fait dans l'enceinte de l'abbaye Trappiste

En plus de la fameuse bière, on produit depuis 1860 aussi du fromage trappiste à pâte semi-dure à Westmalle. Le lait provient entièrement des propres vaches à tête en étoile. Lorsque les vaches vont brouter l'herbe fraîche des pâtures au printemps, le fromage n'a pas la même couleur et goût qu'en hiver, lorsque les vaches restent à l'étable.



Westmalle
TRAPPIST

BROUWERIJ DER TRAPPISTEN VAN WESTMALLE CVBA

Antwerpsesteenweg 496
B-2390 Westmalle
www.trappistwestmalle.be

T +32 3 312 92 22
F +32 3 312 92 28
info@trappistwestmalle.be