



Werviks kaasbedrijf investeert in nieuwe kaasmakerij en nieuwe Belgische kaas

Flandrien Kaas, nieuwe kwaliteitskaas van eigen bodem

Kaasgroothandel Triporteur uit Wervik lanceert een nieuwe Belgische kaas: Flandrien Kaas. Deze nieuwe kwaliteitskaas met zachte, ronde smaak wordt geproduceerd en gerijpt in de nieuwe kaasmakerij van het familiale bedrijf: De Kazerij. Voor Triporteur gaat het om een belangrijke investering in een eigen productie-eenheid en een nieuw merk. Bedrijfsleider Jan Desmet: “We vervaardigen de Flandrien Kaas in eigen huis met melk van de hoogste kwaliteit van geselecteerde melkveehouders die daarvoor ook een hogere melkprijs uitbetaald krijgen. Op die manier kunnen we kazen van de allerhoogste kwaliteit garanderen.”

Triporteur is al bijna 80 jaar een familiale kaasgroothandel. De voorbije tien jaar maakte het bedrijf werk van een eigen kazengamma. Dat omvat vandaag Vlaskaas, Jeunesss! en de gloednieuwe Flandrien Kaas. “Er is nog ruimte voor nieuwe kazen: het marktaandeel van Belgische kazen is internationaal stijgend, en ook de Belgische consument eet steeds meer eigen kazen”, vertelt Jan Desmet. “Daarom hebben we ons gamma nu uitgebreid met een nieuwe harde kaassoort: Flandrien Kaas. Recent werd de jonge versie van deze kaas gelanceerd : Flandrien Jong, maar later volgen nog de langer gerijpte varianten, Flandrien Gerijpt en Flandrien Oud.”

De productie van de nieuwe kaas gebeurt volledig in Wervik. Triporteur investeerde ruim 4 miljoen euro in de bouw van de nieuwe kaasmakerij ‘De Kazerij’. Jan Desmet: “Voor een bedrijf als het onze is dit een grote inspanning. Maar we geloven in een toekomst als onafhankelijke Vlaamse kaasmakerij. Onze ambitie is nieuwe kazen te lanceren die beter zijn dan de grootste merken uit België en Nederland. Daarom hebben we na grondige studie beslist om onze vestiging te Wervik uit te breiden met een eigen kaasmakerij van 1250 m². Per jaar kunnen we hier nu een paar honderd ton harde kazen produceren.”

Duurzaamheid en kwaliteit gaan hand in hand

Als bedrijf hecht Triporteur ook een groot belang aan duurzaamheid. “Daarom kozen we voor een moderne productie-eenheid, die voldoet aan de hoogste Europese vereisten. Waar

mogelijk hebben we geautomatiseerd, zelfs met nieuw ontwikkelde productielijnen. Maar tegelijk blijft er voldoende ruimte voor het ambacht van de traditionele kaasmeester”, legt de bedrijfsleider uit.

Het principe van duurzaamheid wordt ook doorgetrokken in de toelevering van melk. De Kazerij haalt haar grondstof bij een groep geselecteerde melkveehouders in de regio. “Deze bedrijven hebben zich verenigd in MIKKA, wat staat voor Melk In de Korte Keten Afzet. Ze staan zelf in voor ophaling en verdeling van hun melk naar kleine tot middelgrote artisanale verwerkers. We stellen hogere eisen aan deze leveranciers, maar in ruil krijgen ze ook een betere prijs voor hun melk. En doordat de melk uit de regio rond onze onderneming komt, kunnen we onze kazen ook produceren met een heel kleine ecologische voetafdruk”, benadrukt Jan Desmet.

Flandrien Jong, een buitenbeentje

Het eerste product dat van de nieuwe kaaslijnen rolt, is de Flandrien Jong. De kaas is in meerdere opzichten een buitenbeentje. Zo wordt hij geproduceerd in bollen van 18 kilo, die een betere smaak en grotere sneetjes opleveren dan de klassieke kaasbollen van 13 en 16 kilogram. Jan Desmet: “We hebben een receptuur ontwikkeld die een zachte, ronde smaak oplevert, maar wel met pit in de nasmaak. De kaas telt vele mooie, ronde gaatjes en is smeùiger dan andere jonge Goudse kazen. Dit lekkere resultaat konden we bekomen na drie jaar ontwikkelen en testen op kleine schaal.”

De naam Flandrien verwijst duidelijk naar de Vlaamse roots van de kaas. “Een kaas van Vlaamse bodem, gemaakt met Vlaamse melk, vormt een duidelijk kwaliteitsmerk. Met deze naam leggen we uiteraard ook de link naar de rijke wielercultuur in onze regio. Flandrien is een sterk begrip en geniet een weerklank tot ver buiten Vlaanderen. Niet toevallig werd voor het logo dan ook het silhouet van een fietser gekozen.”

De nieuwe Flandrien Kaas is nu verkrijgbaar.

Als bijlage vindt u enkele foto's.

www.flandrienkaas.be - www.triporteur.be

Niet voor publicatie

Voor meer info en een proefpakket, neem contact op met Jan Desmet op 056/31 12 45.

Triporteur nv, Vagevuurstraat 25, 8940 Wervik, 056/31 12 45 – jan.desmet@triporteur.be