



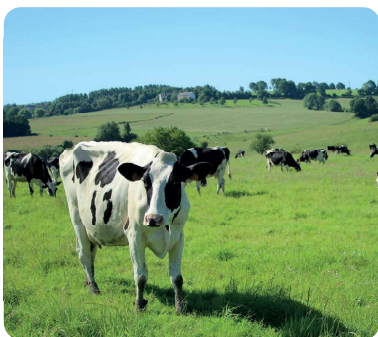
Données techniques / Technische gegevens

Dénomination commerciale / Handelsnaam	Fromage Lupulus +/- 1,5kg		Pâte couleur crème, croûte recouverte d'un coating de couleur jaune à orange. La couleur du fromage peut varier légèrement en fonction des taux de bêta-carotène des laits d'été et d'hiver. Crèmeleurige kaas, korst bedekt met een geel tot oranje coating. De kleur van de kaas kan enigszins variëren, afhankelijk van het bètacaroteengehalte in zomer- en wintermelk.
Dénomination légale / Wettelijke benaming	Fromage type Abbaye pâte demi-dure et recouvert d'un coating alimentaire Abdij-type kaas, halfhard en bedekt met een voedselcoating		Pâte et croûte avec une légère odeur de bière. Deeg en korst met een lichte biergeur
DLC / THT	min. 30 jours à la livraison min. 30 dagen na levering		Pâte souple, lisse et homogène Zachte, gladde en homogene kaas
Dimensions / Afmetingen	D : 160mm - H : 60mm		Doux, légèrement beurré, bière Zacht, licht boterachtig, bier
Conditionnement / Verpakking	1 unité / carton 1 stuk / doos		Conserver au frais à max. 7°C Koel bewaren bij max. 7°C
Affinage / Rijping	6 semaines 6 weken		
Usages / Toepassingen	Apéro, en tranches, en cubes, à chaud, en beerpairing Aperitief, gesneden, in blokjes, warm, beerpairing		



Le produit / Het product

Le Fromage Lupulus est produit et affiné par la Fromagerie Herve Société, une entreprise familiale implantée au cœur du pays de Herve, dont le savoir-faire n'est plus à démontrer. L'affinage spécifique et unique à la bière Lupulus Blonde Triple, en fait un fromage innovant, surprenant et délicieux. Le résultat est **un fromage à pâte demi-dure** ce qui lui confère une texture assez tendre. C'est le bon lait frais issu du Pays de Herve qui lui donne un goût franc et une texture fondante. Son caractère lui vient de ses **6 semaines d'affinage à la Lupulus Blonde Triple** qui amène également cette délicate amertume. Durant cette période, le fromage est retourné plusieurs fois à la main, suivant les gestes ancestraux des maîtres fromagers.



De Fromage Lupulus wordt geproduceerd door en gerijpt bij Fromagerie Herve Société, een familiebedrijf in het hart van het Land van Herve. Hun expertise is welbekend. Het speciaal en uniek rijpen met Lupulus Blond Tripel bier, maakt dat deze kaas vernieuwend, verrassend en smakelijk is. Het resultaat is **een halfharde kaas** die een vrij zachte textuur heeft. De lekkere verse melk uit het Land van Herve geeft de kaas een eerlijke smaak en een smeuïge textuur. Het karakter van deze kaas komt van de **6 weken rijping in de Lupulus Blonde Tripel**. Tijdens deze periode wordt de kaas verschillende keren met de hand gekeerd, volgens de eeuwenoude technieken en tradities van de meester-kaasmakers.

Présentation / Presentatie

Le **Fromage Lupulus** se marie parfaitement avec la Lupulus Triple Blonde, lors d'un apéro où il sera débité en cubes. Poursuivez votre repas avec le fromage cuisiné, en fondue par exemple, avec un peu de bière Lupulus. Et terminez avec une tranche de bon pain Ardennais garnie d'une tranche de fromage Lupulus !

Tous les usages sont possibles, sans dénaturer le fromage.

De **Fromage Lupulus** gaat perfect samen met Lupulus Tripel Blond, mooi in blokjes gesneden bij een aperitief. U kan nog meer met deze kaas: koken tot fondue bijvoorbeeld of gecombineerd met een sneetje Ardeens brood en daarbij een bier van Lupulus uiteraard !

Er zijn tal van mogelijkheden om met Lupulus kaas aan de slag te gaan.

