Kaasmakerij in Herve | La Meule du Plateau

Studio Wauters

Rue De Charneux, 32
Herve - 4650

Contact: +32 87 48 06 49

https://www.meuleduplateau.be/

La Meule du Plateau biedt een uitzonderlijke kaas, gemaakt van rauwe melk en 6 maanden gerijpt, een product uit het hart van het Land van Herve.

Deze geperste kaas, gekookt en gerijpt op sparrenplanken, is het resultaat van een plaatselijk project, bedacht door **Jean-Marc Cabay**, die droomde van de productie van een **alpenkaas** op het Plateau de Herve.

La Meule du Plateau heeft een gladde en smeltende textuur, zowel soepel als stevig. Het natuurlijke rijpingsproces geeft hem smaken die variëren met de seizoenen.

Kom deze kaas met zijn unieke smaak proeven op een verkooppunt bij jou in de buurt!

Deze informatie wordt louter informatief gegeven.

Neem voor je vertrek rechtstreeks contact op met de toeristische partner die je interesseert.

Verantwoordelijke uitgever:

Etienne CLAUDE, gedelegeerd bestuurder van info.belgie@visitwallonia.be.

© VISITWallonia Wallonie Belgique Tourisme asbl.Avenue Comte de Smet de Nayer 145000 Namen+32 (0)2 504 02 11Online: https://visitwallonia.beE-mail: info.belgie@visitwallonia.be

De inhoud in dit document werd met de grootste zorg samengesteld door VISITWallonia. De uitgever kan niet verantwoordelijk gehouden worden voor mogelijke wijzigingen tussen de verzameling van de gegevens en de weergave ervan in dit document.

Behoudens anderluidende verklaring behoort de informatie vermeld in dit document toe aan VISITWallonia.

Een voorafgaande schriftelijke toestemming is vereist voor het gebruik of de reproductie van deze informatie.

VISITWallonia behoudt zich alle intellectuele eigendomsrechten voor op dit document.