

Nos fromages

Little Cheese Farm - Lotenhulle - Merx





Ferme fromagère

C'est dans la campagne de Lotenhulle, en Flandre orientale, que se trouve notre ferme fromagère, où nos vaches jersiaises mangent l'herbe de leur propre terroir. Parfait quand on sait que les rations des vaches déterminent en grande partie le goût du lait et, en fin de compte, du fromage.

Vaches Jersey

Avoir ses propres vaches signifie avoir son propre lait, et donc en contrôler la qualité. Nos vaches jersiaises sont principalement nourries de fourrage grossier provenant de nos propres exploitations (herbe, foin, maïs).

Une vache jersiaise bien soignée et heureuse produit également un lait de haute qualité (riche en graisses et en protéines). Le lait frais en lait entier frais passe directement de la vache à la pasteurisation, où il subit un traitement thermique. Le lait coule ensuite directement dans la cuve à fromage... Il n'y a pas plus frais.

Dans notre ferme fromagère, tous nos fromages sont fabriqués selon des recettes authentiques. Goûtez à l'art de la fabrication artisanale du fromage ...



Le terroir

Le terroir du Meetjesland se prête parfaitement à notre fabrication de fromage traditionnelle. Des prairies verdoyantes et étendues se jettent dans les nombreux criques qui font la réputation de la région. Ici, sur nos terres agricoles, la fertilité du sol est garantie !

Meetjesland



Lotenhulle



Gantois

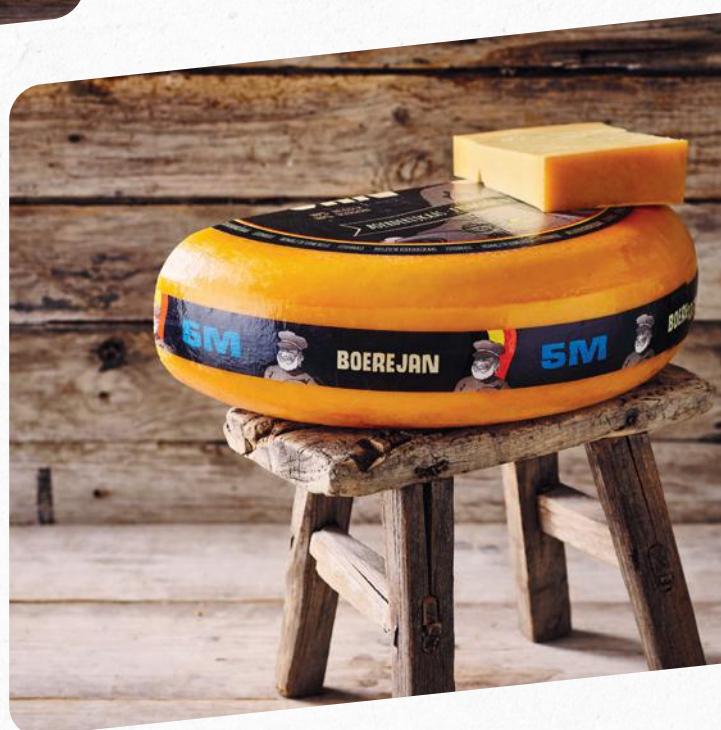
Le Gentenaer est un gouda belge issu de la 'Vlaemsche' tradition de dégustation. Le fromage est affiné de manière artisanale sur des planches en bois. Après 6 mois, son sublime goût sucré se réveille dans un entrepôt de fromages traditionnel dans la périphérie de Gand. Idéal sur un sandwich ou en cubes sur une planche à tapas.

Médaille d'or super au
World Cheese Awards 2022-2023



BoereJan

Une histoire traditionnelle des meilleurs pâturages du Meetjesland, des vaches heureuses, du délicieux lait entier belge, un fromager atypique et un fromage fermier pur et savoureux de notre propre terroir. Le BoereJan est disponible de l'état frais à l'état émietté.



BoereJan Trous

Les trous dans ce fromage sont dus à la formation de gaz dans le laitage. La texture du fromage est lisse comme du beurre. La saveur est douce avec des notes de noisette.

"Le fromage le plus savoureux entre les trous".



Empereur Orange

Un fromage plaisir fabriqué à partir de lait entier de ferme belge. Le lait légèrement rouge provient de l'ajout de jus de carotte. Cela donne au fromage une saveur fruitée et un goût croustillant. Oranje Keizer est une ode à l'empereur Charles Quint, qui régnait sur l'ensemble des Pays-Bas. Selon la tradition, il est né au cœur du Meetjesland (Eeklo) et non à Gand.



Maigre du Nord

Ce fromage de chèvre à pâte dure et moins gras a reçu la médaille d'or par un jury de maîtres fromagers indépendants lors des World Cheese Awards 2021-2022 à Oviedo, en Espagne. Le lait de chèvre utilisé pour ce fromage provient de l'éleveur Hans de Maarkedal (près d'Audenarde). Quotidiennement, ce lait est transformé en fromage à Lotenhulle même.

Médaille de bronze au
World Cheese Awards 2022-2023



Le fromage de chèvre contient moins de lactose que le fromage de vache et est donc mieux toléré par les personnes souffrant d'une intolérance au lactose.



Wittekop

Il s'agit d'un petit fromage fin à pâte molle, à croûte blanche comestible typique, qui sent les champignons fraîchement cueillis. Le lait est très crémeux et son goût est frais et enjoué.





Biloute

Fromage à pâte lavée semi-dure et à croûte naturelle artisanale de type abbaye. Les fromages d'abbaye sont souvent enrôbés d'une pellicule plastique, tout comme les fromages de Gouda, afin de les conserver plus longtemps. Chez Biloute, nous laissons libre cours au jeu des moisissures, des bactéries et des levures.



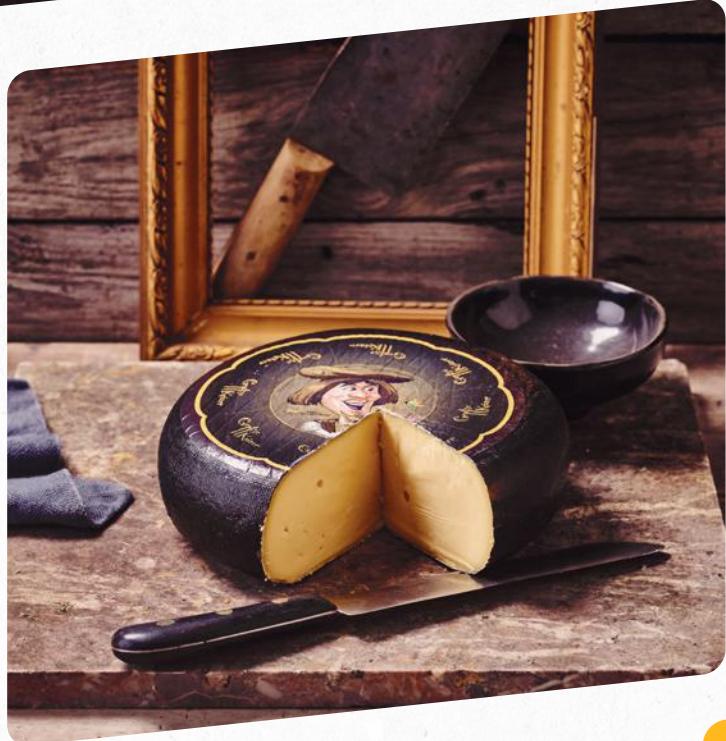
Biloute Bière Brune

Fromage à bière lavé à pâte semi-dure et à croûte naturelle artisanale de type abbaye. En ajoutant de la bière brune au caillé, on obtient une touche fruitée et amère au goût. Ce fromage sent la délicieuse bière brune trappiste.



Charles Quint

Ce fromage à la croûte noire typique est fabriqué à partir du meilleur lait entier belge et affiné sur des planches en bois pendant 8 semaines. Il a un goût savoureux, crémeux et intense. Un vrai fromage belge à l'ancienne.





Jeanette Rousse

Fromage à pâte demi-dure et à petits trous, enduit de graisse rouge pendant 4 semaines. C'est ainsi que ce fromage obtient sa surface rougeâtre. Le caillé de ce fromage a été secoué et contient de nombreuses molécules d'oxygène. L'interaction entre l'oxygène et le lait crée un goût typiquement agréable.



Kriek'et

Un délicieux fromage fermier fabriqué à partir de lait de vache frais du jour. Un soupçon de bière de cerise y ajoute une touche sucrée délicate. Un morceau de Kriek'et sur un plateau de tapas ou simplement comme en-cas plaira à tous les connaisseurs.



Lotenhulle Rouge

Ce fromage fermier présente une croûte légèrement humide à la flore naturelle rouge. Juste en dessous, le fromage est jaune pâle, avec une texture douce et crémeuse. Au milieu, le fromage est compact avec quelques yeux dedans. Ce fromage présente des notes de foin, de faînes, de châtaignes et une agréable douceur. Au fur et à mesure de l'affinage, la texture devient plus douce et plus crémeuse et la saveur plus prononcée.

Médaille de bronze au
World Cheese Awards 2022-2023



Lotenhulle Cabral

Ce fromage est un fromage de chèvre à pâte dure dont la croûte naturelle de couleur brun-gris respire l'artisanat. Ce fromage de chèvre est fabriqué à partir de lait de chèvre de la Flandre orientale de Maarkedal.



Les protéines et les graisses du lait de chèvre sont plus faciles et plus légères à digérer que celles du lait de vache.



Lotenhulle Bufflonne

Fromage fermier fabriqué à partir du lait des bufflonnes qui paissent dans la Keysershoeve à Zoersel, l'unique site d'élevage de buffles en Flandre. Ce fromage a une croûte légèrement humide de flore rouge naturelle. Le lait de couleur ivoire est crémeux et fond sur la langue. Le goût du fromage est légèrement sucré, terreau, avec des notes de levure, de beurre, de foin, de noix, de chocolat blanc et de champignons. Au fur et à mesure que le fromage s'affine, ce profil de goût s'accentue.

Médaille d'argent au
World Cheese Awards 2022-2023



Lotenhulle Curry

Ce fromage artisanal unique est assaisonné d'un mélange exquis d'épices au curry. Il s'agit d'un sublime fromage à pâte mi-dure, richement enrobé d'une croûte enchanteresse au curry. L'harmonie entre le fromage à pâte molle et les épices chaudes du curry donne lieu à une aventure gustative passionnante. Une touche d'exotisme dans la tradition authentique des fromages belges.



Lotenhulle Furie

Ce fromage à pâte demi-dure rouge et épice est un véritable délice. Le Lotenhulle Furi allie la finesse artisanale à une explosion de goûts piquants, ce qui résulte en un fromage aussi ardent que séduisant. Un costaud belge qui enflamme les papilles et ravira les amateurs de fromages épices.



Lotenhulle Gruit

Une création artisanale intemporelle, soigneusement élaborée avec un riche mélange d'épices médiévales. Ce fromage à pâte semi-dure n'est pas seulement un échantillon, mais une expérience de la tradition européenne et de la richesse des saveurs historiques. Découvrez le mariage d'un produit laitier authentique et d'épices ancestrales dans ce fromage belge unique.







Merx Vagebolleke

Fromage à pâte semi-dure fabriqué à partir de lait de vache Jersey dont la croûte est lavée avec des bactéries de type "red smear" pendant 3 semaines. Jeune et crémeux, il a un léger arrière-goût de crème. Au fur et à mesure que le fromage s'affine, sa saveur devient plus épiceée.

Médaille d'argent au
World Cheese Awards 2022-2023



Merx Camarck

Le nom de ce fromage est la contraction de deux mots, à savoir "Camembert" et la rivière Mark. Il a une texture légèrement crayeuse à malléable, enveloppée d'une croûte blanche naturelle et moisie. Son goût est crémeux et doux avec une touche de champignon. Délicieux sur un plateau de fromages ou à incorporer dans des plats créatifs. Plus l'affinage est long, plus le fromage est crémeux.



Merx Landloperke

Ce fromage à croûte lavée est fabriqué à partir de lait caillé végétal provenant de la vache Jersey. Il a une texture coulante et un goût acidulé, unique et caractéristique, avec une légère amertume en fin de bouche. Ce "fromage courant" est maintenu en forme par une "lingerie" en dentelle.



CONSEIL. Enlever le chapeau (la partie supérieure de la croûte) pour que le fromage prenne la forme d'un tonneau. Le fromage est maintenant prêt à être découpé.



Merx Epicé

Le Merx Gekruid est un fromage à râper de forme sphérique, agrémenté de fleur de sel, de poivre noir moulu, d'ail haché et de pétales de fleurs colorées. Ce fromage est affiné et séché pendant plusieurs mois jusqu'à ce qu'il soit presque entièrement dépourvu d'humidité. Dès lors, son goût est piquant et intense et il peut être râpé.

Lauréat de la Tavola d'or 2022



CONSEIL. Tout comme un bloc de parmesan, vous pouvez râper Merx Spiced sur de savoureuses pâtes, une salade ou un morceau de viande.



Merx Lochtenberger

Fromage de vache Jersey à pâte semi-dure et à croûte lavée rappelant les fromages de montagne de France ou de Suisse.

Cette bombe aromatique mûrit pendant 4 mois sur des planches de chêne dans notre ferme.



CONSEIL. Ce fromage peut également être utilisé comme fromage à raclette.



-  Lait de bufflonne
-  Lait de vache
-  Lait de chèvre
-  Fromage à pâte dure
-  Fromage à pâte mi-dure
-  Fromage à pâte molle
-  Médaille d'or
-  Médaille d'argent
-  Médaille de bronze



Handmade in Belgium

Découvrez le goût authentique de la petite ferme fromagère de Lotenhulle qui s'est vu décerner le prestigieux label HIB par Unizo. Artisanat pur et passion locale réunis dans chaque bouchée. Goûtez-le dès aujourd'hui !



Lotenhulle
BELGISCHE BOERDERIJKAAS

Malsemstraat 20, 9880 Lotenhulle
info@littlecheesefarm.be - www.littlecheesefarm.be
 [littlecheesefarm](#) -  [little_cheese_farm](#)