Fromagerie du Vieux Moulin in Battice | Hier entstand der Herver Käse

WBT – Olivier Legardien

Sur La Commune 14
Battice - 4651

Kontakt-Telefon: +32 87 67 42 86

http://www.fromagerie-du-vieux-moulin.be/

Besichtigen Sie die Ateliers, in denen der berühmte Herver Käse, ein AOP-zertifiziertes Produkt, hergestellt wird.

Der Herver ist der einzige belgische Käse, der mit dem Qualitätslabel A.O.P. für die geschützte Herkunftsbezeichnung klassifiziert ist. Erleben Sie den einzig verbliebenen Produzenten, der diesen Käse aus Rohmilch herstellt!

Ihre Besichtigung

Die Besichtigung der Käserei steht allen Besuchern offen, sie beinhaltet:

- Die Besichtigung der Ateliers der Herstellung und der Reifung
- Die Präsentation ehemals verwendeter Materialien
- Eine Vorführung eines Dokumentarfilms über die Herstellung des Käses

- Verkostung einiger Produkte des Hauses.

Der Laden

Im Käseladen, Rue de Herve 169, wird das ganze Sortiment angeboten.

Kommen Sie und genießen Sie exklusiv einen kulinarischen Schatz Belgiens!

Alle hier aufgeführten Informationen sind ohne Gewähr.

Informieren Sie sich vor Ihrer Abreise bitte direkt bei dem touristischen Partner, der Sie interessiert.

Verantwortlicher Herausgeber:

Etienne CLAUDE, Geschäftsführer von VISITWallonia Wallonie Belgique Tourisme asbl.

© VISITWallonia Wallonie Belgique Tourisme asbl.Avenue Comte de Smet de Nayer 14 .5000 Namur . Belgique +32 (0)081 84 41 00Web : https://visitwallonia.beEmail: info@belgien-tourismus.de

Die auf dieser Seite enthaltenen Informationen wurden von VISITWallonia Wallonie Belgique Tourisme asbl nach bestem Wissen zusammengestellt. Der Herausgeber haftet nicht für eventuelle Änderungen, die zwischen der Zusammenstellung der Informationen und ihrer Veröffentlichung auf dieser Seite entstanden sind.

Sofern nicht anders angegeben, obliegen die Informationen auf dieser Seite VISITWallonia Wallonie Belgique Tourisme asbl.

Für eine Nutzung oder Kopie dieser Informationen sollte vorab eine schriftliche Genehmigung erteilt werden.

Wallonie-Belgique Tourisme behält sich alle intellektuellen Rechte an dieser Seite vor.