



La Trappe biologische kaas en vegetarisch gestremd van koe- of geitenmelk Trappistenkaas

Kaasmakerij Trappistenklooster - Berkel-Enschot

In 1881 vonden Frans Trappistenmonniken in het Brabantse Berkel-Enschot hetgeen zij zochten. Een toevluchtsoord, een stuk heide, met enkele hoeven en een schaapskooi. De hoeven werden door de plaatselijke bevolking 'De Koningshoeven' genoemd, omdat ze eigendom waren geweest van Koning Willem II. Vanuit de schaapskooi werd de Abdij gebouwd. En zo begint het verhaal van de abdij O.L.V. Koningshoeven.



De lijfspreuk Ora et labora, 'bid en werk', ligt ten grondslag aan het besluit een eigen kaasmakerij te openen. Jonge monniken wordt hiermee een kans geboden om unieke producten te vervaardigen. Het ambachtelijke proces van het kaasmaken neemt meerdere dagen in beslag. De kazen rijpen in de kelders van de abdij en zijn o.a. te koop in de abdij 'Kloosterwinkel' en met zorg geselecteerde kanalen.

Met toewijding en aandacht

De abdij heeft een eigen kaasmakerij. Op ambachtelijke wijze worden door monniken unieke kazen vervaardigd. Kazen met verschillende smaken op basis van biologische geiten- of koemelk. Speciale kruiden of één van de La Trappe bieren geven deze kazen hun bijzondere karakter.

De Trappistenkaas wordt op biologische wijze geproduceerd waarbij zoveel mogelijk de ingrediënten van het eigen landgoed worden gebruikt. De kaasmakerij



is opgericht met oog voor mens en maatschappij. Een deel van de opbrengst van de kaasmakerij komt ten goede aan de maatschappelijke doelen van de abdij.

Ingrediënten: calciumchloride, keukenzout (natriumchloride), natriumnitraat, gepasteuriseerde koe- of geitenmelk, vegetarischstremsel, zuursel

Allergenen: koemelk, geitenmelk, lactose

