

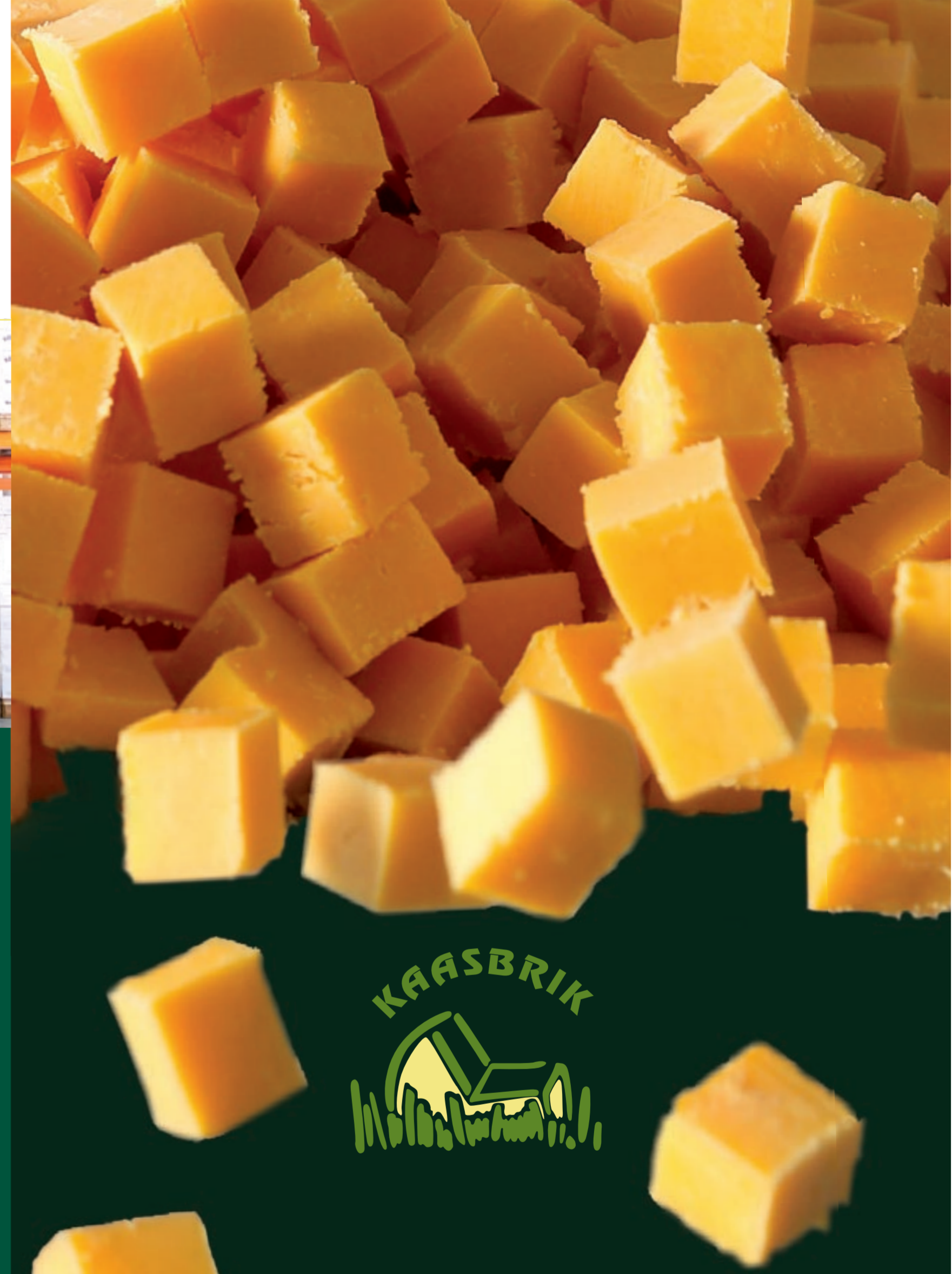
*Uw specialist
in het
versnijden en
verpakken van
kazen*

Uw kaaspartner in heel Europa

U hebt regelmatig kaas nodig; voor pizza's, gratins, pasta's, salades, sauzen, bereide maaltijden of belegde broodjes. Dan wilt u er zeker van zijn dat deze kaas van topkwaliteit is. Welnu, Kaasbrik is dé specialist in het versnijden en voorverpakken van kaas. Voor grootkeukens, cateringbedrijven, grossiers, industriële verwerkers, grootdistributie, ... in heel Europa.

*Kortom: harde of
halfharde kazen nodig?*

*Kaasbrik is úw partner
voor heel Europa.*



*Votre spécialiste
en découpe et
conditionnement
de fromages*



*Bref: besoin de
fromages à pâte
dure ou semi-dure?*

*Kaasbrik est votre
partenaire idéal
partout en Europe.*

Industriepark 1216
BE-3545 Halen
Tel: +32 (0) 13 44 32 03
Fax: +32 (0) 13 44 42 77
BTW BE 0423.910.091
info@kaasbrik.com
www.kaasbrik.com

Votre partenaire fromage en Europe

Vous avez régulièrement besoin de fromage : pour des pizzas, gratins, pâtes, salades, sauces, plats préparés ou sandwiches garnis. Et vous voulez vous assurer que ce fromage ait bien la meilleure qualité qui soit. Kaasbrik est le spécialiste par excellence de la découpe et du préemballage de fromage. Pour les cuisines de collectivités, entreprises de restauration, grossistes, transformateurs industriels, grande distribution, ... dans toute l'Europe.

Specialiteit: harde en halfharde kazen

Hebt u kaas nodig in rasp, kubusjes, schijfers, plakken of blokken? Wenst u Mozzarella, Gouda, Emmental, Mimolette, Grana Padano, Cheddar, Rigatello, plantaardige of smeltkaas? Kaasbrik versnijdt en verpakt het allemaal voor u.

Perfect op uw maat

Wij leveren het formaat, de dikte en lengte die u wenst. Onze verpakkingen variëren van 10 gram tot 5 kilogram. Wenst u uw kaas in flowpack, dieptrek of vacuümverpakt? De mogelijkheden zijn onbegrensd.

Topkwaliteit

U eist de allerbeste kwaliteit. Terecht. Kaasbrik kan de hoogste eisen aan. Dankzij de volledig vernieuwde productiesite in Halen (België). Maar ook dankzij continue investeringen in ons machinepark en de opleidingen van onze medewerkers.

De juiste kwaliteitscertificaten

Kaasbrik produceert volgens de meest strikte HACCP-normen en is in het bezit van de meest veeleisende kwaliteitscertificaten: BRC (A-grade), IFS (higher level) en de ACS-Goedkeuring van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. Wij hebben controle over elke fase in het productieproces en garanderen op elk moment de traceerbaarheid van de grondstoffen en afgewerkte producten. Onze leveranciers kiezen we zorgvuldig. Ze moeten stuk voor stuk aan dezelfde hoge eisen voldoen.

Flexibiliteit en service

Kaasbrik durft te vernieuwen in een traditioneel marktsegment. Hierdoor kunnen we vandaag al flexibel inspelen op uw wensen van morgen. Veelzijdigheid zit in onze natuur. Onze kleine, performante structuur garandeert u bovendien een persoonlijke en individuele aanpak. Die resulteert in een perfecte service en duurzame relatie.

Assortiment: standaard én op maat

Standaard biedt Kaasbrik geraspte kaas, plakjes en blokken aan. Daarnaast leveren we u ook kazen op maat, die 100% inspelen op uw specifieke behoeften en eisen.

Alle soorten kazen ...

Mozzarella, Emmental, Gouda, Cheddar, Rigatello, Mimolette, Grana Padano, plantaardige kaas, ...

... voor alle toepassingen ...

Samengesteld als basis voor pizza's, gratins, broodjes, ... Of als ingrediënt voor andere bereidingen zoals salades, sauzen of kant-en-klare maaltijden.

... in alle vormen.

U kunt deze producten bestellen in verschillende samenstellingen, (rasp)diktes of verpakkingsvormen. En elk met zijn typische eigenschap van smaak, smeltgedrag en gebruiksgemak.



Spécialité : fromages à pâte dure et semi-dure

Il vous faut du fromage râpé, en cubes, en copeaux, en tranches ou en blocs ? Vous voulez de la Mozzarella, du Gouda, de l'Emmental, de la Mimolette, du Grana Padano, du Cheddar, du Rigatello, du fromage végétal ou fondu ? Kaasbrik découpe et conditionne selon vos désirs.

Entièrement sur mesure

Nous livrons le format, l'épaisseur et la longueur que vous souhaitez. Nos emballages vont de 10 grammes à 5 kilos. Vous désirez votre fromage en flowpack, sous emballage thermoformé ou emballé sous vide ? Tout est possible.

Qualité supérieure

Vous exigez la meilleure qualité, à juste titre. Kaasbrik peut répondre aux exigences les plus rigoureuses. Grâce au site de production totalement rénové de Halen (Belgique) mais aussi grâce aux investissements continus dans notre parc de machines et dans la formation de nos collaborateurs.

Les certifications nécessaires

Kaasbrik produit selon les normes HACCP les plus strictes et possède les certificats de qualité les plus exigeants : BRC (A-grade), IFS (higher level) et l'agrément SAC de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire. Nous contrôlons chaque phase du processus de production et garantissons à tout moment la traçabilité des matières premières et des produits finis. Nos fournisseurs sont triés sur le volet. Ils doivent intégralement respecter les mêmes exigences de qualité élevées.

Flexibilité et service

Kaasbrik ose innover dans un secteur traditionnel. Nous sommes capables aujourd'hui d'anticiper avec flexibilité vos souhaits de demain. L'universalité est un de nos maîtres mots. Notre structure compacte et performante vous garantit en outre une approche personnelle et individualisée. Avec pour résultat un service irréprochable et une relation durable.

Assortiment : standard et sur mesure

L'assortiment standard de Kaasbrik comprend du fromage râpé, en tranches et en blocs. Nous proposons également à côté de cela des fromages sur mesure, entièrement selon vos besoins et exigences spécifiques.

Toutes les sortes de fromage...

Mozzarella, Emmental, Gouda, Cheddar, Rigatello, Mimolette, Grana Padano, fromage végétal,...

... pour toutes les applications...

Composition servant de base pour des pizzas, gratins, sandwiches,.... Ou en tant qu'ingrédient pour d'autres préparations telles que des salades, des sauces ou des plats tout préparés.

... sous toutes leurs formes.

Vous pouvez commander ces produits en différentes compositions, épaisseurs ou types de conditionnement. Chaque produit conservant ses caractéristiques propres en termes de saveur, de comportement de fonte et de facilité d'utilisation.

