



WWW.FROMAGEDEHERVE.BE



Carrément
incontournable





IDÉE RECETTE

Receptesuggestie - Rezeptidee



Depuis 1996, le Fromage de Herve bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.).

Ce label européen garantit qu'il doit être produit, transformé et élaboré dans une aire géographique déterminée (le Pays de Herve, entre Vesdre et Meuse), avec du lait de la zone délimitée, en respectant les méthodes de fabrication précises.

Sinds 1996 geniet de Kaas van Herve van een **beschermde herkomstbenaming** (in het Frans: Appellation d'Origine Protégée, afgekort tot A.O.P.). Deze Europese label garandeert dat de kaas geproduceerd en verwerkt wordt in een geografisch afgebakend gebied (het Land van Herve, tussen Vesder en Maas), met melk uit de afgebakende zone en met respect voor de vastgelegde fabricatiemethodes.

Seit 1996 verfügt der Herver Käse über die **geschützte Ursprungsbezeichnung** (g.U. oder Appellation d'Origine Protégée – A.O.P.). Dieses europäische Gütesiegel stellt sicher, dass der Käse in einem bestimmten geografisch festgelegten Gebiet (hier das Herver Land, zwischen der Weser und der Maas) hergestellt, verarbeitet und veredelt wird, aus Milch, die in dem beschriebenen Gebiet erzeugt wird, unter Einhaltung präziser Herstellungsverfahren.

Tartine chaude de Herve (pour 2 personnes)

- 2 tranches de pain au levain
- 6 figues • 1 branche de romarin
- 100g de fromage de Herve doux

Placer le pain dans deux ramequins plats, le garnir de Herve en lamelles. Laver les figues et les émincer en tranches de 5mm d'épaisseur. Enfourner sous le gril du four jusqu'à ce que le Herve commence à fondre. Garnir avec le romarin frais.

Warme boterham met Herve (voor 2 personen)

- 2 sneden ongedesemd brood
- 6 vijgen • 1 takje rozemarijn
- 100g zoete Hervekaas

Leg het brood in twee platte ovenschaaltjes en garneer met de Herve in schijfjes. Was de vijgen en snijdt ze in plakjes van 5mm. Plaats de schaaftjes in de gril van de oven tot de Herve begint te smelten. Garneren met de verse rozemarijn.

Warmes Herver Butterbrot (für 2 Personen)

- 2 Scheiben Sauerteigbrot
- 6 Feigen • 1 Zweig Rosmarin
- 100g Herver Käse, mild

Das Brot in zwei kleine, flache feuerfeste Schalen oder Auflaufformen legen, den in Scheiben geschnittenen Herver Käse darauf legen. Die Feigen waschen und in 5mm dünne Scheiben schneiden. In den Backofen unter den Grill legen bis der Herver Käse zu schmelzen beginnt. Mit dem frischen Rosmarin garnieren.



UN FROMAGE

carrément incontournable !



Le Fromage de Herve, dont la première apparition remonte au 13^e s., est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, fabriqué à partir de lait de vache.

Son odeur et son goût sont puissants. De couleur orangée, sa forme peut être cubique ou parallélépipédique et son poids varie de 50 à 400g.

C'est son **affinage de plusieurs semaines** (4 semaines pour le doux - 7 à 8 semaines pour le piquant) qui lui confère ses arômes et son caractère. Si la particularité du fromage de Herve repose sur sa technique de fabrication, sur le climat et la nature des herbages, un Herve ne serait pas un Herve sans la présence dans le lait d'une **souche bactérienne spécifique** («*Brevibacterium linens*», dite «ferment du rouge»). C'est elle qui lui donne toute sa saveur, sa couleur et son arôme.

Le fromage de Herve se déguste traditionnellement avec un peu de sirop de pommes et de poires et une tasse de café mais a également sa place sur un plateau de fromage ou dans de nombreuses préparations culinaires.



De Kaas van Herve, die voor het eerst verscheen in de 13^e eeuw, is een zachte kaas van koemelk met een gewassen korst.

Geur en smaak zijn krachtig. Zijn kleur neigt naar oranje en hij kan de vorm hebben van een kubus of een parallellogram. Het gewicht varieert van 50 tot 400 gram.

*Het is de **rijping van verschillende weken** (4 weken voor de zachte variant, 7 tot 8 weken voor de pikante) die zorgt voor zijn aroma's en zijn karakter. Het karakter van de kaas wordt bepaald door de fabricatietechniek, het klimaat en de aard van het weidegras, maar een Herve zou geen Herve zijn zonder de aanwezigheid van een **specifieke bacteriestam** (*Brevibacterium linens*, ook roodsmeebacterie genoemd) in de melk. Het is die bacterie die zorgt voor de smaak, de kleur en het aroma.*

De Kaas van Herve wordt traditioneel gegeten met een beetje Luikse siroop en een kop koffie. Maar hij heeft ook een plaats op een kaasschotel en wordt gebruikt bij heel wat culinaire recepten.



Der Herver Käse, der im 13. Jahrhundert zum ersten Mal erwähnt wird, ist ein Weichkäse mit gewaschener Rinde, der aus Kuhmilch hergestellt wird.

Sein Geruch und sein Geschmack sind kräftig. Die Form dieses orangefarbenen Käses ist würfel- oder quaderförmig und sein Gewicht schwankt zwischen 50 und 400 g.

*Es ist sein **mehrere Wochen andauernder Reifeprozess** (4 Wochen für den milden, 7 bis 8 Wochen für den würzigen), der ihm seine Aromen und seinen Charakter verleiht. Wenngleich die Besonderheit des Herver Käses auf seinem Herstellungsverfahren, dem Klima und der Natur der Viehweiden beruht, so kann ein Herver Käse kein echter Herver Käse sein ohne das Vorkommen eines **besonderen Bakterienstamms** («*Brevibacterium linens*», auch als «Rotschmiere» bezeichnet) in der Milch. Dieser ist es, der ihm seinen unvergleichlichen Geschmack, seine Farbe und sein Aroma verleiht.*

Der Herver Käse wird traditionell mit ein wenig Lütticher Sirup ("Siroop de Liège") und einer Tasse Kaffee gereicht, hat aber auch seinen Platz auf einer Käseplatte und findet sich in zahlreichen Kochrezepten wieder.



L'association Fromage de Herve A.S.B.L. se compose d'artisans et d'entreprises animés par la même passion : fabriquer et diffuser des produits de tradition de haute qualité en respectant les secrets de fabrication d'autrefois.



De vereniging bestaat uit ambachtelijke producenten en ondernemingen die dezelfde passie delen: traditionele producten van topkwaliteit maken, gebaseerd op aloude fabricatiegeheimen.



Die Vereinigung setzt sich zusammen aus handwerklichen Erzeugern und Unternehmen, die von derselben Leidenschaft angetrieben werden: traditionelle Erzeugnisse von höchster Qualität herzustellen und zu vertreiben und dabei die Geheimnisse der althergebrachten Herstellungsverfahren zu wahren.

Membres - Leden - Mitglieder

Ferme Colyn, Fromagerie Herve Société, Fromagerie du Vieux Moulin, Camal, Real, Maison du Tourisme du Pays de Herve, Ville de Herve, ApaQ-w, Association Wallonne de l'Elevage, Diversiferm, Confrérie du Herve et Seigneurie du Remoudou.



Fromage de Herve A.S.B.L.

Place de la Gare 1 - B-4650 HERVE

T. : +32 (0) 87 69 31 70 - info@fromagedeherve.be

www.fromagedeherve.be

