nieuws

Milcobel laat kaas rijpen in eeuwenoude kelders

nieuws

Honderden bollen Brugge Kaas rijpen voortaan in de kelders onder de Sint-Godelieveabdij in het oude Brugse stadscentrum. De bijna vier eeuwen oude, 11.000 vierkante meter grote kloostersite in de Boeveriestraat kwam in 2013 leeg te staan. Met Milcobel heeft het klooster nu zijn eerste huurder beet. De zuivelcoöperatie laat onder de keldergewelven enkele van zijn beste kazen rijpen. “Ik ben ervan overtuigd dat deze omgeving voor nieuwe smaaksensaties zal zorgen”, aldus Filip Vermander van Brugge Kaas.

7 JUNI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:45

Lees meer over:
varia
culinair



Honderden bollen Brugge Kaas rijpen voortaan in de kelders onder de Sint-Godelieveabdij in het oude Brugse stadscentrum. De bijna vier eeuwen oude, 11.000 vierkante meter grote kloostersite in de Boeveriestraat kwam in 2013 leeg te staan. Met Milcobel heeft het klooster nu zijn eerste huurder beet. De zuivelcoöperatie laat onder de keldergewelven enkele van zijn beste kazen rijpen. “Ik ben ervan overtuigd dat deze omgeving voor nieuwe smaaksensaties zal zorgen”, aldus Filip Vermander van Brugge Kaas.
In de kelders van de eeuwenoude Sint-Godelieveabdij in hartje Brugge liggen voortaan honderden Brugse kazen te rijpen. Milcobel, merkeigenaar van Brugge Kaas, is de drijvende kracht achter het project. "Er was wel wat werk aan de kelders, die nog volledig ingericht moesten worden", aldus Filip Vermander van Brugge Kaas. "Het was zoeken naar een gevoelig evenwicht tussen de historische ruimtes en de functionele rekken voor 600 bollen Oud Brugge Prestige-kaas.”
De omstandigheden waarin kaas wordt bewaard spelen een belangrijke rol in de uiteindelijke smaak. “We zijn dus heel benieuwd hoe de Brugge Kaas binnen zeven maanden zal smaken”, aldus nog Vermander. “Alle omstandigheden zijn gunstig. De kelders hebben dikke muren, 375 jaar oud, hebben een temperatuur van 12 graden en één van de kelders paalt aan de waterput, die zorgt voor vochtigheid. De smaak van de Prestige zal uniek zijn."

Bron: Het Nieuwsblad / Het Laatste Nieuws

Beeld: Milcobel

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada