

Milcobel wil kennis delen met gloednieuw Mozzarella Experience Center

Milcobel groeide de voorbije jaren uit tot één van de toproducers van mozzarella in Europa voor de voedingsindustrie. Als het aan de zuivelcoöperatie ligt, verstevigt ze die positie verder. Daarnaast wil Milcobel zijn klanten begeleiden bij de ontwikkeling van bestaande en nieuwe producten. Het gloednieuwe Mozzarella Experience Center in Langemark, dat donderdag in het bijzijn van Europees Parlements lid Tom Vandenkendelaere werd ingehuldigd, moet daarbij helpen.

🕒 12 MEI 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 MEI 2023 19:41

Lees meer over:

zuivel
melkvee
melk
kaas
innovatie



De opkomst van mozzarella binnen Milcobel startte in de late jaren negentig van de vorige eeuw in de fabriek in Langemark, die aanvankelijk diende als vervanging van een kleinere lokale productiesite van cheddarkaas. Hoewel in de nieuwe fabriek vanaf 1995 eerst cheddar werd gemaakt, kwam daar al gauw mozzarella bij, een kaas die uit Italië stamt en oorspronkelijk uit melk van waterbuffels werd geproduceerd.

De toenmalige beslissing bleek goud waard. De zachte kaas, waarvan het gros momenteel bestemd is voor de pizza-industrie, groeide uit tot het belangrijkste zuivelingsrediënt van Milcobel. Jaarlijks rolt er 65.000 ton mozzarella van de productielijnen en de productie absorbeert bijna de helft van de melkplas van Milcobel. “We leveren in een tachtigtal landen en hebben historisch gezien een sterke aanwezigheid in Europa, voornamelijk in Zuid-Europa (Spanje, Italië en Portugal) en in het Verenigd Koninkrijk. Momenteel gaat 25 procent van de productie op export buiten Europa”, vertelt Francis Relaes, managing director Milcobel Premium Ingredients.



Mozzarellaproductie in de fabriek van Langemark, West-Vlaanderen

Het toenemend belang van mozzarella voor de zuivelcoöperatie liep synchroon met de ontwikkeling van de kaas die volgens Relaes uitgroeide tot de grootste kaassoort in de wereld. Hij ziet nog meer mogelijkheden voor groei in Europa, en vooral in Azië, waar Milcobel zich vijf jaar geleden vestigde in Hongkong met Milcobel Asia. “Dit heeft geleid tot een sterke volumegroei in de regio en geeft ons bijzonder veel inzicht in de ontwikkelingen in deze markten. In Europa gaat het merendeel van de mozzarella op een pizza maar in Azië zien we veel andere nieuwe innovatieve toepassingen”, vertelt Relaes die in zijn presentatie ook nog de recente overname noemde van Kaasbrik in Halen, Limburg, een kaasperaser gespecialiseerd in geraspte mozzarella.

Mondiale faam

De ontwikkelingen op het gebied van mozzarella hebben Milcobel tot de tweede grootste mozzarellaproducteur voor de voedingsindustrie in Europa gemaakt. “Milcobel is erin geslaagd België als mozzarellaland op de kaart te zetten”, zegt Europarlementslid Tom Vandenkendelaere, die het Mozzarella Experience Center officieel inhuldigde. “Anno 2023 heeft Milcobel niet alleen de reputatie van pionier van de Belgische mozzarella in eigen land, maar zijn faam reikt ver buiten de eigen grenzen in Europa.”

Voor de verdere ontwikkeling van mozzarella kijkt Milcobel nadrukkelijk naar Azië. Niet alleen ligt de groei daar hoger (waar de kaas in Europa jaarlijks met 3% groeit, neemt het belang in sommige Aziatische landen met 6 à 7% toe), ook openen de creatieve, alternatieve, culinaire toepassingen in China nieuwe productgroepen voor de zachte kaas. Hij noemt het voorbeeld van de *cheese corn dog* die uit Amerika is overgewaaid en die in Aziatische toepassingen voorzien wordt van een mozzarellacoating. Andere verrassende streetfoodvarianten zijn inktvis met mozzarella, of plataan met hagelslag en mozzarella.

“De Europese voedingsmiddelenindustrie volgt deze ontwikkelingen in Azië met veel interesse en wij willen hier graag als faciliterende partner optreden”, schetst Relaes één van de basisgedachten achter het experience center dat Milcobel presenteert als “kennis hub rond mozzarella en pasta filata kazen en hun toepassingen”.

“Milcobel heeft de voorbije 20 jaar geïnvesteerd in onderzoek naar de karakteristieken van mozzarella als ingrediënt, en dit dankzij langdurige samenwerkingen met universiteiten en onderzoeksinstituten in binnen- en buitenland”, legt hij uit. Dit resulteerde in waardevolle inzichten en kennis over het gedrag van mozzarella in een hele reeks toepassingen. “Maar het leerde ons ook meer over rijping, transport, invriezen, ontdooien en andere zaken die belangrijk zijn op onze exportmarkten.”



Francis Relaes (links) en Tom Vandenkendelaere (rechts) huldigen officieel het Mozzarella Experience Center in.

Expertise delen

Het is die kennis en inzichten die Milcobel intensiever wil delen met klanten en partners en waarvoor het Mozzarella Experience Center in het leven geroepen wordt. In de belevingsruimte op de productiesite in Langemark zullen onder meer demo's plaatsvinden. "Specifieke toepassingen voor klanten kunnen er getest en geanalyseerd worden. Er zullen innovatie- en inspiratiedagen worden georganiseerd voor professionele klanten. En ten slotte willen wij ook samenwerkingen opzetten met pizzaiolo's, chefs en hotelscholen", vertelt Relaes. "Mozzarella is een technisch erg complex product en klanten stellen specifieke criteria voorop bij het bereiden van de kaas, qua kleur, blistering (hoe de kaas uitbakt), oil off (smeuïgheid), en de manier waarop de kaas smelt en stretcht."

Hij noemt het voorbeeld van delivery pizza. "Voor deze bedrijven is het belangrijk dat de kaas na 20 minuten, de tijd om een pizza te bezorgen, ook smeug blijft. Dat vergt een specifieke bereidingstechnologie waarover wij de klanten kunnen adviseren. Voor andere toepassingen is de stretch van de mozzarella belangrijk."

Wat levert dit alles de coöperant-melkveebedrijven van Milcobel op? "Een betere band met klanten in combinatie met nieuwe toepassingen voor mozzarella zal de afzet en vraag goed doen. Meer vraag betekent een betere verwaarding van de melk en uiteindelijk betere melkprijzen voor onze leden", besluit Relaes.



Uitgelicht

Schakels - Van melk naar mozzarella

VILT TeeVee

Melkverwerker Milcobel tovert melk om in heel wat lekkere producten: yoghurt, kaas, ... Hier ontdek je in sneltempo hoe mozzarella gemaakt wordt.

🕒 27 OKTOBER 2020

[Lees meer](#)

Bron: Eigen verslaggeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra