

SCHOEPS

'JOUW PARTNER IN GERASPTEN KAZEN'

1. SELECTIE

Bij Schoeps begint alles met het kiezen van **de beste kazen**. We hanteren **strengere kwaliteitsnormen** en werken uitsluitend met **Europese kaasproducenten** die net zoals wij streven naar perfectie. Voordat we de kazen verwerken, controleren onze experts ze op textuur, smaak en vochtgehalte. Zo ben je altijd zeker van de **hoogste kwaliteit**. Beloofd!

2. VERWERKING

Goedgekeurd? Dan is het tijd om de kaas te verwerken. Onze **geavanceerde raspinstallaties** zorgen voor gelijkmatig geraspte kazen met een consistente textuur en heerlijke smaak. We bieden **verschillende raspformaten** aan, zodat je altijd een kaas hebt die perfect aansluit bij **jouw culinaire behoeften en recepten**.

3. VERPAKKING

Na het raspen wordt de kaas meteen **onder beschermde atmosfeer verpakt** om de versheid te garanderen en de kaas te beschermen tegen vocht en contaminatie. Elk zakje krijgt een **duidelijk etiket** met daarop de naam van de kaas, de productiedatum, het lotnummer, de houdbaarheidsdatum en de voedingswaarden. Dankzij de unieke code kunnen we het zakje later **eenvoudig traceren**.

4. OPSLAG EN DISTRIBUTIE

De verpakte kazen worden opgeslagen in **ons gekoeld magazijn** onder gecontroleerde temperatuur voordat ze snel worden gedistribueerd door onze transportpartners. We kiezen altijd voor **betrouwbare vervoerders** die **korte levertijden kunnen garanderen**, zodat u altijd producten van de beste versheid ontvangt.

5. KLANTTEVREDENHEID EN INNOVATIE

Klanttevredenheid is prioriteit nummer één bij Schoeps. Wij **luisteren naar de feedback** van onze klanten en proberen ons zoveel mogelijk aan te passen om aan hun specifieke behoeften te voldoen. Wij zijn voortdurend op zoek naar **innovatieve methodes** die ons in staat stellen om onze producten en werkwijzen continu te verbeteren.

Onze geraspte kaas is meer dan alleen een product: het is **een belofte van kwaliteit!**



CONTACTEER ONS:

✉ info@schoeps.be

☎ +32(0)64 26 56 56

📍 Garocentre Nord
5 Boulevard de la Technicité
7110 Houdeng-Goegnies
België

🌐 www.schoeps.be



SCHOEPS

Your Cheese Partner



Top Quality

Delicious Cheese

Endless Possibilities

NL

ONZE PRODUCTEN

Om je de allerbeste kwaliteit en smaak te garanderen, selecteren we onze leveranciers met zorg. Al onze kazen worden dagelijks vers geraspt en verpakt, en dat proef je. Van klassiekers tot uitzonderlijke kaasmixen, in ons aanbod vind je overheerlijke kazen voor elke bereiding.



EMMENTAL

Onze emmental heeft een **licht zoete** en **nootachtige smaak**. Ideaal voor spaghetti, croque-monsieur, fondue, quiches en andere ovengerechten. Deze karakteristieke kaas heeft een **rijke en authentieke smaak**.



Verpakking
1kg



MOZZARELLA

Onze mozzarella is de perfecte kaas voor onder andere **pizza's** en **lasagnes**. Deze veelzijdige kaas smelt uitstekend en heeft een perfecte stretch. Hij voegt een **zeer zachte, milde smaak** toe aan jouw favoriete gerechten.



Verpakking
2kg



LA MOZZA!

Onze geraspte mozzarella (45+ v.g.) is **heerlijk smeuïg** en geschikt voor **zeer hoge temperaturen**, zoals houtovens. Ideaal voor pizza's. LA MOZZA! smelt perfect en heeft een perfecte stretch. Hij heeft een **zachte, milde smaak**.



Verpakking
2kg



SCHOEPS MIX

Onze Schoeps Mix is een **unieke combinatie**, gemaakt met **meer dan 50% Emmental**, die aan al uw verwachtingen voldoet op het gebied van smaak en prijs. Deze **romige mix** smelt perfect op al uw gerechten.



Verpakking
1kg



MIX MOZZARELLA-EMMENTAL

Onze smaakvolle mix combineert het beste van twee werelden. Met de **smeuïge smaak van mozzarella** en de **zoete, nootachtige van emmentaler**. Perfect voor pizza's en andere ovengerechten.



Verpakking
1kg – 2kg



RODE CHEDDAR

Onze rode cheddar heeft een **uitgesproken smaak** en **subtiële pittigheid**. Je herkent hem aan zijn opvallende oranje, rode kleur.



Verpakking
1kg



GROTE VERPAKKING

Onze geraspte kazen zijn ook verkrijgbaar in **grote verpakkingen van 5 kg** voor industriële toepassingen. Aarzel niet om ons te contacteren voor meer informatie.



Verpakking
5kg

ONZE RASPEN

Om aan alle culinaire toepassingen te voldoen, zijn onze kazen beschikbaar in verschillende snits:

BLOKJES

• 4 mm x 4 mm x 4 mm

R4

Grove rasp
• 3,2 mm x 28,5 mm

REEPJES

• 4 mm x 4 mm x 25 mm

R3

Ovale rasp
• 3,2 mm x 28,5 mm

R1

Fijne rasp
• 1,8 mm x 28,5 mm

R2

Standaard rasp
• 2,5 mm x 28,5 mm

