



Woodland bird-friendly, sustainable and with an internationally acclaimed taste

- Made on the Dutch Wadden Sea island of Terschelling
- The only cheese with the logo of BirdLife Netherlands
 - Clean label, so no E numbers



Respectueux des oiseaux des prés, durable et avec un goût reconnu internationalement

- Produit sur l'île néerlandaise de Terschelling, une île des Wadden
- Le seul fromage portant le logo de la société néerlandaise pour la protection des oiseaux
- Clean label, donc sans additifs commençant par E



Weidevogelfreundlich, nachhaltig und mit einem international prämierten Aroma

- Hergestellt auf der niederländischen Watteninsel Terschelling
- Der einzige Käse mit dem Logo des niederländischen Vogelschutzbundes
- Clean Label, also keine E-Nummern



Безопасность для луговых птиц, экологическая чистота и вкусовые качества, удостоенные международных наград

- Производится на голландском Фризском острове Терсхеллинг
- Единственный сыр с логотипом нидерландской организации охраны птиц
- «Чистая этикетка» означает, что продукция не содержит E-добавок



Skylger

KAAS VAN
TERSCHELLING



Skylger is the honest and delicious cheese of Terschelling

Farmers, bird protection and the local cheese manufacturer work closely together on the Wadden Sea island of Terschelling. This has resulted in the special local cheese of Skylger. This cheese is made with additional attention for nature and taste.

Taste the Wadden Sea islands

The taste of Skylger is fresh as the wind, salty as the Wadden Sea and a little rustic. An honest cheese that is made on the island with great passion and pride at the De Terschellinger cheese dairy.



Skylger ist der ehrliche und köstliche Käse von Terschelling

Auf der Watteninsel Terschelling arbeiten Landwirte, Vogelschutzbund und die lokale Käserei eng zusammen. Das Ergebnis: das außergewöhnliche regionale Käseprodukt Skylger. Dieser Käse wird mit besonderer Achtung vor Natur und Geschmack gleichermaßen produziert.

Schmecken Sie das Watt

Der Geschmack von Skylger zeugt von einer frischen Brise, salzigem Wattenmeer und einem Hauch bäuerlichen Lebens. Ein uriger regionaler Käse, der auf der Insel von der Käserei De Terschellinger mit großer Leidenschaft und Stolz hergestellt wird.



Le Skylger est le fromage honnête et délicieux de Terschelling

Sur l'île de Terschelling, les agriculteurs, la société de protection des oiseaux et la fromagerie locale travaillent en étroite collaboration. Le résultat est le fromage régional spécial Skylger. Ce fromage est fabriqué en accordant une attention particulière à la nature et au goût.

Goûtez la mer des Wadden

Le goût du Skylger est frais comme le vent, salé comme la mer des Wadden et avec une touche rustique. Un véritable fromage régional qui est fabriqué sur l'île avec beaucoup de passion et de fierté par la fromagerie De Terschellinger.



Skylger — «чистый» и вкусный сыр с острова Терсхеллинг

На Фризском острове Терсхеллинг фермеры, специалисты по охране птиц и сотрудники местной сыроварни работают рука об руку. Результатом их совместного труда является особый региональный сыр Skylger. При производстве этого сыра особое внимание уделяется окружающей среде и вкусовым качествам.

Вкус Вадденского моря

Вкус сыра Skylger свежий, как ветер, соленый, как Вадденское море, с легкими деревенскими нотками. Настоящий региональный сыр, который с любовью и гордостью производят на сыроварне Terschellinger на острове.



Young



Matured



Aged

Weight
Art.nr.

12 kg
179213

12 kg
179213

12 kg
179213

