



SOMEWHERE DEEP IN THE TWENTE COUNTRYSIDE, A SPECIAL CHEESE IS RIPENING

uniquely ripened in bunkers · unrivalled taste and aroma ·
made from unskimmed milk



Dans les profondeurs
de la nature de Twente,
un fromage spécial est affiné

TWENTSE BUNKERKAAS

- affinage unique dans
des bunkers
- goût et arôme inégalés
- fabriqué à partir de lait
non écrémé



Irgendwo tief verborgen in
der Natur von Twente reift
ein aussergewöhnlicher Käse

TWENTSE BUNKERKAAS

- besondere Reifung in Bunkern
- unvergleichlicher Geschmack
und außergewöhnliches Aroma
- aus nicht entrahmter Milch
hergestellt



ГДЕ-ТО ГЛУБОКО, ПОСРЕДИ
ПРИРОДЫ РЕГИОНА ТВЕНТЕ,
СОЗРЕВАЕТ ОСОБИЙ СЫР

TWENTSE BUNKERKAAS

- уникальный процесс созревания
в специальных погребах
- бесподобный вкус и аромат
- из необезжиренного
молока



The best kept secret in the Netherlands

Somewhere at the heart of the Twente countryside, several bunkers are hidden in the ground under a thick layer of earth. These bunkers have a unique ripening climate. The humidity is perfect here, and the temperature is always 15 degrees.

Unique taste

This is where the Twente Bunker Cheese ripens for seven months and where its unique flavours and aromas develop.



Das am besten gehütete Geheimnis der Niederlande

Irgendwo inmitten der schönen Natur der Region Twente verbergen sich ein paar Bunker unter einer dicken Erdschicht. In diesen Bunkern herrschen einzigartige Reifungsbedingungen für einen ganz besonderen Käse. Bei perfekter Luftfeuchtigkeit und einer konstanten Temperatur von 15 Grad.

Einzigartiger Geschmack

Hier reift der Twentse Bunkerkaas sieben Monate und entwickeln sich Geschmack und Aroma so, wie es bei keinem anderen Käse der Fall ist.



Le secret le mieux gardé des Pays-Bas

Quelque part dans la nature de Twente, quelques bunkers sont nichés sous une épaisse couche de terre. Ces bunkers proposent un climat d'affinage unique. L'humidité est parfaite et la température est toujours de 15 degrés.

Goût unique

C'est là que le Twentse Bunkerkaas est affiné pendant sept mois et développe des goûts et des arômes que vous ne trouverez dans aucun autre fromage.



Тщательно охраняемый секрет Нидерландов

Где-то посреди природы региона Твенте толстым слоем земли укрыты несколько погребов. В них царят уникальные условия для созревания сыра: идеальная влажность воздуха и постоянная температура 15 градусов.

Уникальный вкус

Именно здесь сыр марки Twentse Bunkerkaas созревает семь месяцев и приобретает вкус и аромат, которых нет ни в одном другом сыре.



Twentse Bunkerkaas Geit
15Kg | Art.nr. 139866



Twentse Bunkerkaas Koe
14Kg | Art.nr. 138114



Twentse Bunkerkaas Pesto
16Kg | Art.nr. 139336



Twentse BunkerBlos
8Kg | Art.nr. 175077

