

# TIME IS OUR MAIN INGREDIENT



[ 01055 WEKEN OUD ]

TIME IS THE SOURCE OF THIS CHEESE'S DELICIOUS AROMAS AND FLAVOURS. AND DE ROTTERDAMSCH E OUDE ALLOWS TIME TO DO ITS WORK UNDER IDEAL CONDITIONS. WHICH IS WHY TIME IS THE DECISIVE QUALITY FACTOR FOR DE ROTTERDAMSCH E OUDE. AND YOU CAN REALLY TASTE IT!



Le temps est la source des arômes et des saveurs délicieux de ce fromage. Et le Rotterdamse Oude laisse le temps faire son travail dans des conditions idéales. C'est pourquoi le facteur décisif pour la qualité du Rotterdamse Oude est le temps. Et vous pouvez vraiment le goûter !



Zeit ist die Grundlage der köstlichen Aromen und Geschmacksnoten dieses Käses. Rotterdamse Oude erlaubt es der Zeit, unter optimalen Bedingungen ihre Arbeit zu tun. Aus diesem Grund ist die Zeit auch der entscheidende Qualitätsfaktor für Rotterdamse Oude. Und das schmeckt man!



Время является источником восхитительных ароматов и вкусов этого сыра. И Rotterdamse Oude позволяет времени делать свою работу в идеальных условиях. Вот почему время является решающим фактором качества для Rotterdamse Oude. И вы действительно можете попробовать это!



### Perfect maturation

Rotterdamsche Oude matures in traditional cheese warehouses that have exactly the right temperature and degree of humidity. The cheesemakers only release the cheese when they are satisfied that the flavour and consistency are outstanding. All of this attention and dedication is reflected in the unique flavour of Rotterdamsche Oude: deliciously rich and strikingly creamy.



### Affinage parfait

Le Rotterdamsche Oude s'affine dans des entrepôts de fromage traditionnels qui ont exactement la bonne température et le bon degré d'humidité. Les fromagers ne libèrent le fromage que lorsqu'ils sont convaincus que son goût et sa consistance ont atteint un niveau exceptionnel. Toute cette attention et ce dévouement se reflètent dans la saveur unique du Rotterdamsche Oude: délicieusement riche et étonnamment crémeux.



### Perfekte Reifung

Rotterdamsche Oude reift in traditionellen Käselagern bei genau der richtigen Temperatur und Luftfeuchtigkeit heran. Die Käsehersteller geben den Käse erst dann frei, wenn sie mit dem Geschmack und der Konsistenz zufrieden sind und diese als ausgezeichnet beurteilen. Diese Sorgfalt und Leidenschaft spiegeln sich im einzigartigen Geschmack von Rotterdamsche Oude wider: köstlich gehaltvoll und auffallend cremig.



### Идеальное вызревание

Сыры Rotterdamsche Oude вызревают на традиционных сырных складах, которые имеют абсолютно правильную температуру и степень влажности. Сыроделы выпускают сыр в продажу только тогда, когда они уверены, что вкус и консистенция превосходны. Все это внимание и преданность отражены в уникальном вкусе Rotterdamsche Oude: восхитительно богатом и поразительно сливочном.



De Rotterdamsche Oude  
36 wk



De Rotterdamsche Oude  
55 wk



De Rotterdamsche Oude  
100 wk



De Rotterdamsche Oude  
Goat 28 wk



De Rotterdamsche Oude  
Wedge 36 wk, 150g



De Rotterdamsche Oude  
Wedge 36 wk, 300g



De Rotterdamsche Oude  
Wedge 55 wk, 300g



De Rotterdamsche Oude  
Wedge 100 wk, 300g



De Rotterdamsche Oude  
Goat Wedge, 220g



De Rotterdamsche Oude  
Mustard Dill, 190ml



Cheese Balls, 125g