

Ensoor

Een palet aan smaken
Une palette de saveurs



ENSOR *Baron*

KLASSIEK MET KARAKTER

Zacht, vol en perfect in balans.
Ensor Baron rijpt minstens **20 weken**
op onbehandelde houten planken.

Die natuurlijke rijping zorgt voor
een romige textuur en pure,
zachte smaak.

En nog beter: **van nature**
lactose- én glutenvrij.

CLASSIQUE ET DE CARACTÈRE

Doux, onctueux et parfaitement
équilibré. **Ensor Baron** affine pendant
au moins 20 semaines sur des
planches de bois non traitées.

Cet affinage naturel lui donne
une texture crémeuse et un goût
pur et délicat.

Encore mieux : **naturellement**
sans lactose et sans gluten.



U: 704.59.100 F: 7002162

Ensor Baron 1/2
ca. 6 kg





Ensor



U: 704.59.105 F: 7002165

Ensor Baron 1/4

ca. 3 kg



U: 013.59.139 F: 7009009

Ensor Baron Schuitje/Barge

20 x 220 g



TIP:

Ideaal voor op de plank,
in blokjes bij het aperitief
of als verfijnde smaakmaker
op de boterham.

ASTUCE:

Idéal sur un plateau,
en cubes, à l'apéro ou
comme touche raffinée
sur une tartine.

ENSOR *Rouge*

DE RODE UITDAGER MET EEN STOER RANDJE

Ensor Rouge is een halfzachte roodschimmelkaas met een gewassen korst en karaktervolle smaak. Hij rijpt **8 à 10 weken** en ontwikkelt daarbij een **volle, romige textuur** en een heerlijk smeuijge beet.

LE ROUGE QUI EN A SOUS LA CROÛTE

Ensor Rouge est un fromage à croûte lavée et pâte mi-dure, à la texture fondante et au goût généreux. Il affine **pendant 8 à 10 semaines** pour développer toute sa richesse et son onctuosité.



U: 878.59.101 F: 7002164

Ensor Rouge
ca. 2.7 kg



TIP:

Een smaakmaker voor op de plank, bij het ontbijt of als verrassend accent in warme bereidingen.

ASTUCE :

Parfait sur un plateau, au petit déjeuner ou dans des plats chauds pour une touche gourmande.



ENSOR *Masque*

LUCHTIG VANBINNEN, PIT AAN DE BUITENKANT

Ensor Masque is een **romige witschimmelkaas** met geschept zuivel, dat zorgt voor een **bijzonder luchtige structuur**.

Rondom krijg je een **eetbare rode kruidenkorst** die het zachte binnenste perfect aanvult met een pittige toets.

DOUX À L'INTÉRIEUR, PIQUANT À L'EXTÉRIEUR

Ensor Masque est un **fromage à pâte molle à croûte fleurie**, au lait caillé à la louche, ce qui lui donne une **texture légère et aérée**.

Son extérieur est recouvert d'une **croûte comestible aux épices rouges**, qui apporte une **touche piquante** à son cœur fondant.



U: 878.59.103 F: 7002163

Ensor Masque
ca. 2.8 kg



TIP:
Een opvallende
verschijning op de plank,
verrassend zacht
van smaak.

ASTUCE :
Une pièce maîtresse
sur le plateau, aussi
surprenante
que délicate.



ENSOR Doré

DE NIEUWE GENERATIE ROODZUIVELKAAS

Na **26 weken natuurlijke rijping** op houten planken is hij er: Ensor Doré.

Een kaas met een oranje-rode zuivel, een **romige textuur** en een **licht pittige smaak**. Perfect voor op de plank, heerlijk in blokjes bij het aperitief of tussen een stevige sandwich.

Net zoals alle Ensorkazen wordt hij **ambachtelijk** gemaakt met melk van koeien die grazen op de vruchtbare **Belgische poldergrond**. Een **authentiek hoeveproduct** met een verhaal, en vooral: met smaak.

LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE FROMAGE À CROÛTE LAVÉE

Après **26 semaines d'affinage naturel** sur des planches en bois, il est enfin là : l'Ensor Doré.

Un fromage à la pâte orange-rouge, à la **texture crémeuse** et au **goût légèrement relevé**. Parfait sur un plateau, délicieux en cubes à l'apéritif ou dans un sandwich bien garni.

Comme tous les fromages Ensor, il est fabriqué de manière **artisanale** avec du lait de vaches qui paissent sur les terres fertiles des **polders belges**. Un **produit fermier authentique** qui raconte une histoire, et surtout : qui a du goût.



U: 704.59.108 F: 7002210

Ensor Doré 1/2

ca. 6.80 kg



TIP:

Dé uitblinker op elke kaasplank, maar ook heerlijk bij een krachtig bier of een robuuste wijn.

ASTUCE:

La star de tout plateau de fromages, délicieux aussi avec une bière puissante ou un vin robuste.



ENSOR

Doré Réserve

EXTRA RIJPING, EXTRA KARAKTER

Naast de gloednieuwe Ensor Doré is er nu ook de **Doré Réserve**. Een roodzuivelkaas die nóg langer rijpt, 10 tot 12 maanden op houten planken, op natuurlijke wijze.

Een donkeroranje zuivel, romige textuur en een **intensere, pittige smaak**.

AFFINAGE PROLONGÉ, CARACTÈRE INTENSE

À côté du tout nouveau Ensor Doré, découvrez maintenant le **Doré Réserve**. Un fromage à pâte rouge affiné encore plus longtemps, 10 à 12 mois sur des planches en bois, de manière naturelle.

Une pâte orange foncé, une texture encore crémeuse et un goût **plus intense et relevé**.



U: 704.59.111 F: 7002215

Ensor Doré Réserve 1/2

ca. 6.5 kg

ENSOR *James*

VERFIJNDE ZACHTHEID UIT DE ABDIJTRADITIE

Ensr James is een **zachte abdijkaas** met een smeug zuivel en een smaak die langzaam openbloeit. Gebaseerd op een traditionele receptuur die al eeuwen wordt doorgegeven, en vandaag verfijnd tot een toegankelijke kaas met karakter.

Door de **rijping bij hoge luchtvochtigheid** komen alle smaken mooi in balans, romig, rond en licht pittig in de afdronk.

DOUCEUR D'ABBAYE, GOÛT DE TRADITION

Ensr James est un **fromage d'abbaye doux et onctueux**, à la pâte souple et fondante. Inspiré d'une recette transmise depuis des siècles, mais retravaillée dans un style moderne et accessible.

Grâce à son **affinage en atmosphère humide**, il développe des arômes ronds, une texture crémeuse et une touche finale légèrement relevée.



U: 704.59.110 F: 7002214

Ensr James
ca. 2.85 kg



TIP:
Perfect bij een stevig blond of bruin abdijbier.
Laat je verrassen door de harmonie.

ASTUCE:
À marier avec une bière d'abbaye blonde ou brune pour une dégustation tout en équilibre.



ENSOR Hiver

WINTERSE WARMTE MET PIT

De Hiver is een karaktervolle **50+ kaas, artisaanaal** gemaakt met melk uit de Belgische Polders.

Na **9 à 10 maanden rijping** krijgt zijn **romige, zoetige-nootachtige smaak** extra diepte door de natuurlijke kristalvorming in het zuivel.

CHALEUR D'HIVER AVEC UNE TOUCHE DE CARACTÈRE

L'Hiver est un fromage de caractère affiné plus de **9 à 10 mois**, fabriqué de manière **artisanale** à partir de lait issu des Polders belges.

Ce **fromage 50+** développe une **savueur crémeuse aux notes sucrées et de fruits à coque**, enrichie par la formation naturelle de cristaux dans la pâte.



U: 704.59.109 F: 7002212

Ensor Hiver
ca. 4.5 kg



TIP:
Heerlijk bij een zachte rode wijn of blond trappistenbier. Een blikvanger op de plank én in je toonbank.

ASTUCE:
Délicieux avec un vin rouge léger ou une bière trappiste blonde. Un incontournable sur le plateau et au comptoir.



ENSOR Pavé

AMBACHT MET DIEPGANG

Ensor Pavé is een **ambachtelijke boerderijkaas** met een zachtromige textuur en een **rijk, zuiver smaakprofiel**.

Gemaakt met melk van koeien die grazen in de unieke Moeren, **weiden die tot 3 meter onder de zeespiegel liggen**. Die ziltige, vruchtbare bodem geeft de kaas zijn karaktervolle diepgang.

UN SAVOIR-FAIRE QUI A DE LA PROFONDEUR

Ensor Pavé est un **fromage fermier artisanal** à la texture douce et à la palette de saveurs **riche et authentique**.

Il est fabriqué avec du lait de vaches qui paissent dans Les Moères, **à trois mètres sous le niveau de la mer**. Ce terroir unique apporte une finesse et une profondeur de goût incomparable.

TIP:
Authentiek, Belgisch en veelzijdig: op de plank, op de boterham of als inspiratie voor eigen creaties.

ASTUCE:
Pur, belge et polyvalent : à déguster tel quel ou à sublimer selon l'inspiration.



U: 651.59.100 F: 7002166

Ensor Pavé
ca. 2.5 kg





U: 878.59.105 F: 7003120

Ensor Sable

ca. 2.2 kg



ENSOR *Sable*

ROMIG, ROND EN VERFIJND

Ensor Sablé is een **halfharde witschimmelkaas** met een romige textuur en een **eetbare korst**.

Dankzij z'n milde rijping ontstaat een fluweelzachte smaak, **perfect in balans en** met een **elegante toets**.

Toegankelijk, veelzijdig en heerlijk bij het ontbijt, op de boterham of op de plank.

CRÉMEUX, DOUX ET ÉLÉGANT

Ensor Sablé est un **fromage à pâte blanche semi-dure**, à la texture fondante et à la **croûte comestible**.

Son affinage en douceur révèle un goût **velouté et équilibré**, avec une **touche d'élégance** en finale.

Polyvalent et accessible, il se déguste aussi bien au petit-déjeuner, en tartine ou sur un plateau.

TIP:

Voor wie houdt van zachte, verfijnde smaken met nét dat beetje extra.

ASTUCE:

Pour les amateurs de fromages doux, avec un petit plus.

Ensor



Ensor

*Een palet aan smaken
Une palette de saveurs*

Met smaak verdeeld door
Distribué avec goût par

HUPPA

Zandvoordestraat 370
8400 Oostende, België
T +32 (0)59 80 47 47

Waregemseweg
9790 Wortegem-Petegem
T +32(0)56 86 95 75

hello@huppa.be
www.huppa.be