



Catalogue Produits *Productcatalogus*





Lactalis, 90 ans de passion

Lactalis, 90 jaar passie

Depuis 90 ans Lactalis met au service des consommateurs ses savoir-faire laitiers et fromagers pour proposer tous les jours des produits sains, simples et savoureux qui rassemblent.

Les attentes des consommateurs évoluent de plus en plus rapidement tout en restant centrées sur des produits qui préservent l'environnement et le bien-être animal.

Les produits doivent aussi correspondre aux nouvelles habitudes de consommation nomade en lien avec des profils de consommateurs diversifiés.

Al 90 jaar zet Lactalis zijn zuive en kaasexpertise in ten dienste van consumenten, om elke dag gezonde, eenvoudige en smakelijke producten aan te bieden die mensen samenbrengen.

De verwachtingen van de consument veranderen steeds sneller, terwijl ze gericht blijven op producten die het milieu en het dierenwelzijn beschermen.

Producten moeten ook aansluiten bij nieuwe gewoonten van nomadisch consumeren, in verband met diverse consumptieprofielen.

Expertise et Savoir-faire

Expertise en Know-how

Notre engagement porte sur la qualité et la sécurité de nos produits, et la préservation de leur diversité, par la sauvegarde des savoir-faire et notamment des AOP. Lactalis travaille en permanence à l'évolution de son portefeuille de produits alliant traditions locales et innovations pour répondre à toujours plus de besoins.

Nos produits sont nos meilleurs ambassadeurs et sont issus de recettes simples. Nous nous attachons à participer au développement d'une alimentation saine et durable.

Depuis son métier d'origine, les fromages, le Groupe a développé des activités complémentaires dans toutes les catégories de produits laitiers maîtrisant ainsi toutes les techniques laitières.

Wij zetten ons in voor de kwaliteit en de veiligheid van onze producten en voor het behoud van hun diversiteit door het behoud van knowhow, met name BOB's.

Onze producten zijn onze beste ambassadeurs en zijn gebaseerd op eenvoudige recepten. We willen bijdragen aan de ontwikkeling van gezonde en duurzame voeding.

Vanuit zijn oorspronkelijke kernactiviteit van kazen heeft de Groep aanvullende activiteiten ontwikkeld in alle categorieën van zuivelproducten, waarbij alle zuiveltechnieken worden beheerst.



Cheese? Yes, please!

Le fromage convient-il à un mode de vie moderne et sain ? Nous avons posé la question à la nouvelle génération de diététiciens et nutritionnistes en Belgique, et plus particulièrement à Mathilde Hecquet; diététicienne, spécialiste du diabète, de la nutrition sportive et du syndrome de l'intestin irritable.

Sa réponse est claire : **Oui, le fromage convient à un mode de vie sain** si nous le consommons avec modération et en combinant correctement les sources de protéines et les légumes.

Le fromage peut être consommé de diverses manières. L'élément le plus important de la consommation de fromage est de l'intégrer à une expérience globale des saveurs et des textures. En l'associant à des légumes, des herbes, des oléagineux, des graines et des fruits, on obtient un repas nutritif, équilibré, coloré et savoureux.

Past kaas in een gezonde, moderne levensstijl? We vroegen het de nieuwe generatie diëtisten en voedingsdeskundigen in België, vertegenwoordigd door Mathilde Hecquet; diëtiste, gespecialiseerd in diabetes, sportvoeding en PDS (prikkelbaredarmsyndroom).

Haar antwoord is duidelijk: **Ja, kaas past in een gezonde levensstijl.** Zolang je er maar met mate én in de juiste combinatie van eiwit- en groentebronnen van eet.

Je kunt kaas op verschillende manieren eten. Het is de som van smaken en texturen die kaas zo interessant maakt. Doe er groenten, kruiden, noten, zaden en fruit bij en je krijgt een voedzame, evenwichtige, kleurrijke maaltijd vol smaak.



Nos Engagements RSE

Een product van vandaag

Au sein du groupe Lactalis, la RSE est une partie intégrante dans la manière de piloter les activités.

Nous encourageons les initiatives locales, en lien avec les opérations et les partenaires. Le processus de travail veille à ce qu'elle corresponde aux attentes des pays du Groupe.

Le groupe Lactalis inscrit sa démarche RSE dans le cadre du Pacte mondial des Nations Unies et de ses principes sur le respect des droits humains et des règles internationales du travail, de lutte contre la corruption, et de préservation de l'environnement.

Une démarche RSE co-construite avec les parties prenantes: Le changement ne peut s'opérer que collectivement. Nos premières priorités sont le climat et la réduction de l'empreinte carbone, l'économie circulaire et les emballages responsables, et le bien-être animal

Binnen de Lactalis Groep is MVO (Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen) een integraal onderdeel van de manier waarop de activiteiten worden geleid.

We moedigen lokale initiatieven aan, in samenwerking met operaties en partners. Het werkproces zorgt ervoor dat het overeenkomt met de verwachtingen van de landen van de Groep.

De MVO-aanpak van de Lactalis Groep is in overeenstemming met het Global Compact van de Verenigde Naties en de principes over respect voor mensenrechten en internationale arbeidsnormen, de strijd tegen corruptie en milieubehoud.

Een MVO-aanpak die samen met belanghebbenden is opgebouwd: Verandering kan alleen collectief gebeuren. Onze topprioriteiten zijn het klimaat en het verkleinen van onze ecologische voetafdruk, de circulaire economie en verantwoorde verpakkingen, en dierenwelzijn.



Index

Fromages Italiens *Italiaanse Kazen*

Mozzarella fraîche - Verse Mozzarella	9
Mozzarella pour préparations - Mozzarella voor bereidingen	11
Mascarpone - Mascarpone	12
Ricotta - Ricotta	13
Gorgonzola - Gorgonzola	13
Pâte pressée cuite - Harde kaas	14
Spécialités - Specialiteiten	15

Fromages Français *Franse Kazen*

Camembert - Camembert	17
Brie - Brie	18
Fromage à tartiner - Smeerkaas	19
Fromage de Chèvre - Geitenkaas	19
Fromage de Brebis - Schapenkaas	20

Fromages Grecs *Griekse Kazen*

Feta - Feta	23
Halloumi - Halloumi	23

Fromages Néerlandais *Nederlandse Kazen*

Leerdammer - Leerdammer	25
-------------------------	----

Beurre & Crème *Boter & Room*

Beurre - Boter	27
Crème - Room	27
Sauces - Sauzen	27

Mixes prêts à l'emploi *Kant-en-klare mixen*

Mixes prêts à l'emploi - Kant-en-klare mixen	29
--	----

Emballages Portions *Portieverpakkingen*

Beurre - Boter	31
Fromage à croûte - Korstkaas	31
Fromage à pâte pressée - Halfharde kaas	32
Fromage à tartiner - Smeerkaas	32
Fromage frais - Verse kaas	33

Charcuterie *Charcuterie*

Salame - Salame	35
Jambon - Ham	36
Mortadella - Mortadella	37
Spécialités - Spécialités	37

Autres Produits *Andere Producten*

Piadina - Piadina	39
-------------------	----



Qui dit spécialités italiennes pense d'emblée aux fromages typiques comme la mozzarella ou le mascarpone. Mais sachez qu'en matière de goût, ces européens du Sud passionnés sont passés maîtres dans bien d'autres « tradizione » et techniques. Pensez par exemple à la ricotta ou au Parmesan.

Galbani Professionale est LE leader italien des spécialités fromagères. Depuis plus de 130 ans déjà, cette marque laisse parler l'âme du chef et lui permet de donner libre cours à son inspiration en cuisine.

Wie het over Italiaanse specialiteiten heeft, neemt automatisch de typische kazen als mozzarella of mascarpone in de mond. Maar als het aankomt op smaak, zijn deze gepassioneerde Zuid-Europeanen meester in nog veel meer tradizione en technieken. Denk bijvoorbeeld aan ricotta of parmezaan.

Galbani Professionale is dé Italiaanse leider in kaasspecialiteiten. Al meer dan 130 jaar laat dit merk de ziel van de chef spreken en zorgt het voor inspiratie in de keuken.



Mozzarella fraîche Verse Mozzarella



Mozzarella Boule Galbani Mozzarella Bol Galbani

99456 12x80g #12 Mozzarella

Seau refermable avec 12 boules de mozzarella au lait de vache de 80 grammes : le format idéal pour 1 personne.

Hersluitbare emmer met 12 mozzarellabollen van koemelk van 80 gram: het ideale formaat voor 1 persoon.



Mozzarella Galbani

90544 1kg #12 Mozzarella

Bloc de mozzarella au lait de vache, emballé sous vide, pour une utilisation chaude et froide.

Mozzarellablok van koemelk, vaccuüm verpakt, voor warm en koud gebruik.



Mozzarella Mini Galbani

90554 1kg #4 Mozzarella

Seau refermable avec 125 petites boules de mozzarella au lait de vache de 8 grammes : idéales pour la garniture ou pour les salades.

Hersluitbare emmer met 125 kleine mozzarellaballetjes van koemelk van 8 gram: ideaal om te garneren of voor salades.



Tranches fraîches de Mozzarella Galbani Verse sneetjes Mozzarella Gabani

99495 1kg #4 Mozzarella

Seau refermable avec 40 tranches fraîches de mozzarella de 25 grammes : idéales pour la salade caprese ou pour les sandwiches.

Hersluitbare emmer met 40 verse mozzarella-sneetjes van 25 gram: ideaal voor een salade caprese of voor belegde broodjes.



Mozzarella fraîche Verse Mozzarella



Burrata Galbani

176101 150g #6 Mozzarella

Mozzarella fraîche au lait de vache avec un coeur crémeux à l'intérieur.

Verse mozzarella van koemelk met een romige kern.



Mozzarella Galbani

99477 125g #12 Mozzarella

Mozzarella fraîche au lait de vache.

Verse mozzarella van koemelk.



Mozzarella di Bufala Galbani

92519 125g #8 Mozzarella

Mozzarella fraîche au lait de bufflonne.

Verse mozzarella van buffelmelk.



Mozzarella Bio Galbani

14922 125g #6 Mozzarella

Mozzarella fraîche biologique au lait de vache.

Verse biologische mozzarella van koemelk.



Mozzarella Light Galbani

14799 125g #9 Mozzarella

Mozzarella fraîche légère au lait de vache.

Verse light mozzarella van koemelk.



Mozzarella Maxi Galbani

90553 250g #8 Mozzarella

Mozzarella fraîche cylindrique à base de lait de vache, idéale pour la salade caprese.

Cilindervormige mozzarella van koemelk, ideaal voor de salade caprese.



Mozzarella Mini Galbani

99500 150g #10 Mozzarella

Mozzarella au lait de vache en petites boules de 8 grammes : idéales pour la garniture ou pour les salades.

Kleine mozzarellaballetjes van koemelk van 8 gram: ideaal om te garneren of voor salades.



Mozzarella di Bufala Mini Galbani

192731 150g #6 Mozzarella

Mozzarella au lait de bufflonne en petites boules de 8 grammes: idéales pour la garniture ou pour les salades.

Kleine mozzarellaballetjes van buffelmelk van 8 gram: ideaal om te garneren of voor salades.





Mozzarella pour préparations Mozzarella voor bereidingen



Mozzarella Perfetta Galbani

38368 2,5kg #4 Mozzarella

Julienne de mozzarella pour préparations au four. Résistante aux températures élevées.

Mozzarellareepjes voor ovenbereidingen. Bestand tegen hoge temperaturen.



Mozzarella Fior di Latte Galbani

156452 2,5kg #4 Mozzarella

Julienne de mozzarella avec ferments lactiques.

Mozzarellareepjes met melkfermenten.



Mozzarella Julienne Galbani

90557 1,5kg #4 Mozzarella

Julienne de mozzarella pour préparations au four. Goût crémeux. Résistante aux températures élevées. Idéale pour four à bois.

Mozzarellareepjes voor ovenbereidingen. Romige smaak. Bestand tegen hoge temperaturen. Ideaal voor houtovens.



Mozzarella râpée Galbani Geraspte Mozzarella Galbani

113373 2kg #4 Mozzarella

Mozzarella râpée prête à l'emploi, idéale pour la pizza ou autres préparations chaudes.

Kant-en-klare geraspte mozzarella, ideaal voor pizza of andere warme bereidingen.



Filante Julienne Galbani

90578 1,5kg #4 Fromage fondu Smeltkaas

Julienne de fromage hydraté aux propriétés de la mozzarella, idéal pour les pizzas. Résistant aux températures élevées.

Geraspte gehydrateerde smeltkaas met de eigenschappen van mozzarella, ideaal voor pizza's. Bestand tegen hoge temperaturen.



Filante Galbani

90577 2kg #6 Fromage fondu Smeltkaas

Fromage hydraté aux propriétés de la mozzarella, idéal pour les pizzas. Résistant aux températures élevées.

Gehydrateerde smeltkaas met de eigenschappen van mozzarella, ideaal voor pizza's. Bestand tegen hoge temperaturen.



Tranches de Mozzarella Galbani Sneetjes Mozzarella Galbani

92481 500g #4 Mozzarella

Tranches de mozzarella pour préparations chaudes, idéales pour les paninis.

Plakjes mozzarella voor warme bereidingen, ideaal voor panini's.



Mozzarella Julienne Taglio Napoli

176185 2.5kg #2 Mozzarella

Julienne de mozzarella avec ferments lactiques découpés à la napolitaine, avec 48% de matières grasses pour une fusion plus rapide. Idéale pour la pizza ou autres préparations chaudes.

Mozzarellareepjes met melkfermenten gesneden in Napolitaanse stijl, met een vetpercentage van 48% voor een snellere smelting. Ideaal voor pizza's of andere warme bereidingen.

Mozzarella pour préparations Mozzarella voor bereidingen



Mozzarella Cucina Galbani

176185 400g #5 Mozzarella

Bloc de mozzarella au lait de vache, emballé sous vide, pour une utilisation chaude.

Mozzarellablok van koemelk, vaccuüm verpakt, voor warm gebruik.

Mascarpone Mascarpone



Mascarpone Galbani

90562 2kg #6 Fromage frais
Verse kaas

Fromage italien à la crème pour les préparations chaudes et froides. Emballage pour emploi industriel.

Italiaanse roomkaas voor warme en koude bereidingen. Verpakking voor industrieel gebruik.



Mascarpone Galbani

90564 5kg #2 Fromage frais
Verse kaas

Fromage italien à la crème pour les préparations chaudes et froides. Emballage pour emploi industriel. **À obtenir sur commande.**

*Italiaanse roomkaas voor warme en koude bereidingen. **Te verkrijgen op bestelling.***

Mascarpone Mascarpone



Mascarpone Galbani

90563 250g #8 Fromage frais
Verse kaas

Fromage italien à la crème pour préparations chaudes et froides, comme le tiramisu, les quiches ou les desserts. Petit emballage.

Italiaanse roomkaas voor warme en koude bereidingen zoals tiramisu, quiche of desserts. Kleine verpakking.



Mascarpone Galbani

90560 500g #8 Fromage frais
Verse kaas

Fromage italien à la crème pour préparations chaudes et froides, comme le tiramisu, les quiches ou les desserts. Emballage standard.

Italiaanse roomkaas voor warme en koude bereidingen zoals tiramisu, quiche of desserts. Standaard formaat.





Ricotta Ricotta



Ricotta Galbani

90567 1,5kg #4 Fromage frais
Verse kaas

Fromage italien doux, élaboré à partir de lactosérum de vache.

Italiaanse zachte kaas bereid op basis van wei van koemelk.



Ricotta Galbani

90948 5kg #2 Fromage frais
Verse kaas

Fromage italien doux, élaboré à partir de lactosérum de vache **À obtenir sur commande.**

*Italiaanse zachte kaas bereid op basis van wei van koemelk. **Te verkrijgen op bestelling.***

Ricotta Ricotta



Ricotta Galbani

14767 250g #8 Fromage frais
Verse kaas

Fromage italien doux, élaboré à partir de lactosérum de vache, riche en calcium et faible en matière grasse. Petit emballage.

Italiaanse zachte kaas bereid op basis van wei van koemelk, rijk aan calcium en vetarm. Kleine verpakking.



Ricotta Valledata

90930 1,5kg #4 Fromage frais
Verse kaas

Fromage italien doux, élaboré à partir de lactosérum de vache, riche en calcium et faible en matière grasse. Légèrement salée.

Italiaanse zachte kaas bereid op basis van wei van koemelk, rijk aan calcium en vetarm. Ideaal voor patisserie en hartige gerechten. Licht gezouten.

Gorgonzola Gorgonzola



Gorgonzola Galbani DOP Cremoso

90529 1,5kg #2 Pâte persillée
Blauwschimmel

Fromage bleu crémeux italien DOP. 1/8° de roue de fromage.

Zachte romige blauwschimmelkaas DOP. 1/8° van een kaaswiel.



Gorgonzola Galbani DOP Piccante

14796 1,5kg #2 Pâte persillée
Blauwschimmel

Fromage bleu piquant italien DOP, à structure ferme et facile à couper. 1/8° de roue de fromage.

Pittig pikante blauwschimmelkaas DOP, met stevige structuur en makkelijk te snijden. 1/8° van een kaaswiel.



Pâte pressée cuite Harde kaas



Parmigiano Reggiano Galbani DOP



380155 36kg #1 Pâte pressée cuite
Harde kaas

Parmigiano Reggiano DOP, affiné de 22 à 24 mois. Roue de fromage entière.

Parmigiano Reggiano DOP, 22 tot 24 maanden gerijpt. Volledig kaaswiel.



Grana Padano Galbani DOP



380555 36kg #1 Pâte pressée cuite
Harde kaas

Grana Padano DOP. Roue de fromage entière.

Grana Padano DOP. Volledig kaaswiel.



Grana Padano Galbani DOP



90455 4,5kg #2 Pâte pressée cuite
Harde kaas

Grana Padano DOP. 1/8° de roue de fromage.

Grana Padano DOP. 1/8° van een kaaswiel.



Parmigiano Reggiano Galbani DOP



91745 4,5kg #2 Pâte pressée cuite
Harde kaas

Parmigiano Reggiano DOP, affiné de 22 à 24 mois. 1/8° de roue de fromage.

Parmigiano Reggiano DOP, 22 tot 24 maanden gerijpt. 1/8° van een kaaswiel.



Grana Padano Galbani DOP



195219 150g #7 Pâte pressée cuite
Harde kaas

Grana Padano DOP rappé. Petit format

Geraspte Grana Padano DOP. Klein formaat.



Grana Padano Galbani DOP



90457 2kg #4 Pâte pressée cuite
Harde kaas

Grana Padano DOP. 1/16° de roue de fromage.

Grana Padano DOP. 1/16° van een kaaswiel.



Paesano Italiano Galbani

92334 40g #20 Pâte pressée cuite
Harde kaas

Fromage râpé déshydraté.

Gedehydrateerde geraspte kaas



Paesano Italiano Galbani

91108 250g #12 Pâte pressée cuite
Harde kaas

Seaupoudreur de fromage râpé déshydraté.

Strooibus met gedehydrateerde geraspte kaas



Pâte pressée cuite Harde kaas



Gran Gusto râpé Galbani Geraspte Gran Gusto Galbani

92647 1kg #5 Pâte pressée cuite
Harde kaas

Fromage italien à pâte dure râpé, type parmesan.
Geraspte Italiaanse harde kaas, type parmezaan.



Grana Padano Galbani DOP Scaglie



99438 500g #6 Pâte pressée cuite
Harde kaas

Copeaux de Grana Padano DOP, idéal pour les salades, les carpaccio ou les pâtes.

Grana Padano DOP schilfers, ideaal voor de afwerking van salades, carpaccio of pasta.

Spécialités Specialiteiten



Bel Paese

90655 2,5kg #2 Pâte semi-molle
Halfharde kaas

Fromage à pâte semi-molle. Peut être consommé tel quel. Fond facilement, idéal pour raclette ou pour la pizza.

Halfharde romige kaas die vers geconsumeerd kan worden. Smelt gemakkelijk, ideaal voor raclette of voor pizza.



Taleggio Galbani DOP



91596 2,2kg #2 Pâte molle
Zachte kaas

Fromage typique italien au goût prononcé de noix, à croûte lavée en saumure. Peut être consommé tel quel ou pour les plats au four.

In pekelwater gewassen, typische Italiaanse roodkorstkaas, met een stevige nootige smaak. Kan zo worden gegeten of in ovenbereidingen.



Provolone Piccante Soresina

90452 6kg #1 Pâte semi-molle
Halfharde kaas

Fromage à pâte semi-molle au lait de vache, à pâte jaune claire et au goût piquant.

Halfharde kaas van koemelk, lichtgeel van kleur met een pikante smaak.



Provolone Piccante Cademartori

156265 6kg #2 Pâte semi-molle
Halfharde kaas

Fromage à pâte semi-molle au lait de vache, à pâte jaune claire et au goût piquant.

Halfharde kaas van koemelk, lichtgeel van kleur met een pikante smaak.



Galbanino Galbani

90753 270g #14 Pâte semi-molle
Halfharde kaas

Fromage à pâte semi-molle avec croûte de paraffine.

Halfharde kaas met paraffine korst.



Galbanone Galbani

90659 5kg #2 Pâte semi-molle
Halfharde kaas

Fromage à pâte semi-molle avec croûte de paraffine. Grand format.

Halfharde kaas met paraffine korst. Groot formaat.



Pecorino Romano Galbani

91127 3,5kg #2 Fromage de brebis
Schapenkaas

Fromage à base de lait entier de brebis, à pâte pressée cuite, de Sardaigne, du Latium et de la province du Grosseto. 1/8° de roue de fromage.

Harde kaas gemaakt van volle schapenmelk, uit de Italiaanse regio's Sardinië, Lazio en de provincie Grosseto. 1/8° van een kaaswiel.



La France et le fromage sont indissociables. Avouez qu'il n'y a rien de meilleur qu'un morceau de baguette fraîche encore chaude accompagnée d'un délicieux bout de fromage ! Nos voisins adorent expérimenter avec des combinaisons d'ingrédients originales.

Président Professionnel est bien entendu l'une des grandes stars des fromages français. Grâce à sa qualité constante et à son offre variée, sa gamme touche tous les marchés. Avec Président, il y en a pour tous les goûts.

Frankrijk leeft en ademt kazen. Want zeg nu zelf, er is toch niets lekkerder dan een nog dampend, krakend vers stokbrood met een heerlijke stukje kaas? Onze burens zijn echte kraks in het experimenteren met originele combinaties van ingrediënten.

Eén van de belangrijkste sterspelers van de Franse kazen is natuurlijk Président Professionnel. Dankzij de constante kwaliteit en het gevarieerde aanbod bereikt dit gamma alle markten. Deze topper biedt voor elk wat wils.

Camembert

Camembert



Camembert Président

4214  250g #12  Camembert

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie. Premier produit de Président développé en 1968, fabriqué en Normandie.

Kaas met zachte korst. Het eerste product van Président, ontwikkeld in 1968 in Normandië.



Camembert Président

48358  145g #8  Camembert

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie. Petit format.

Kaas met zachte korst. Klein formaat.



Camembert Président Intense

25658  250g #6  Camembert

Une croûte fine aux reflets dorés, un goût ample et généreux. Affinage plus long.

Een fijne korst met gouden accenten en een volle, gulle smaak. Langere rijpingstijd.



Brie Brie



Brie Président

43324 3,4kg #1 Brie

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, sous garantie de qualité Président, brie 60%. Roue de fromage entière de 3,4 kilogrammes.

Kaas van gepasteuriseerde koemelk met zachte korst, met de Président kwaliteitsgarantie, 60+ brie. Volledig kaaswiel van 3,4 kilogram.



Lingot Président

44686 1kg #3 Pâte molle
Zachte kaas

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, type de brie en format rectangulaire. Idéal pour trancher.

Kaas van gepasteuriseerde koemelk met zachte korst, type brie in rechthoekvorm. Ideaal om in plakjes te snijden.



Pointe de Brie Président

6455 200g #6 Brie

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, sous garantie de qualité Président. Petite pointe de brie de 200 grammes.

Kaas van gepasteuriseerde koemelk met zachte korst, met de Président kwaliteitsgarantie. Kaaspuntje van 200 gram.



Roitelet Président

44451 3kg #1 Brie

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, fait partie du top des bries crémeux. Roue entière de 3 kilogrammes.

Kaas van gepasteuriseerde koemelk met zachte korst, behoort bij de top van de roombrie's. Volledig kaaswiel van 3 kilogram.



Brie Crèmeux Roombrie

7030 3kg #1 Brie

Fromage à pates molle au lait de vache pasteurisé sans marque mais au bon rapport qualité-prix. Brie 60% . Roue entière de 3 kilogrammes.

Merkneutrale zachte kaas van gepasteuriseerde koemelk met een goede prijskwaliteitsverhouding. 60+ brie. Volledig kaaswiel van 3 kilogram.



Pointe de Brie Light Président

44301 200g #6 Brie

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, version légère, sous garantie de qualité Président. Petite pointe de brie de 200 grammes.

Light kaas van gepasteuriseerde koemelk met zachte korst, met de Président kwaliteitsgarantie. Kaaspuntje van 200 gram.



Petit Brie Président

48893 500g #6 Brie

Fromage doux au lait de vache pasteurisé, sous garantie de qualité Président. Petite roue de 500 grammes.

Kaas van gepasteuriseerde koemelk met zachte korst, met de Président kwaliteitsgarantie. Klein kaaswiel van 500 gram.



Brie Marcillat

7400 3kg #1 Brie

Fromage à pates molle, 60% de matières grasses.

Kaas met zachte korst, 60% vet.





Fromage à tartiner Smeerkaas



Tartimalin Président

121094 🛒 1kg #6 🧀 Fromage frais
Verse kaas
Fromage frais à la crème, facilement tartinable
et 18 % de matière grasse. Grand emballage.
Makkelijk smeerbare verse roomkaas met een
vetgehalte van 18%. Grote verpakking.



Crème de Camembert Président

37401 🛒 2kg #6 🧀 Fromage fondu
Smeltkaas
Fromage fondu à base de Camembert Président.
Grand emballage refermable.
Smeltkaas op basis van gerijpte Camembert
Président. Grote hersluitbare verpakking



Crème de Brie Président

55680 🛒 2kg #1 🧀 Fromage fondu
Smeltkaas
Fromage fondu à base de Brie Président. Grand
emballage refermable.
Smeltkaas op basis van gerijpte Brie Président.
Grote hersluitbare verpakking

Fromage de Chèvre Geitenkaas



Dés de Chèvre Président Geitenkaasblokkjes Président

38842 🛒 500g #4 🧀 Fromage de chèvre
Geitenkaas
Cubes de fromage de chèvre frais, idéals pour
les salades ou pour les sandwiches.
Verse geitenkaasblokkjes, ideaal voor in salades of
belegde broodjes.

Fromage de Brebis Schapenkaas



Bloc Salakis

Blok Salakis

67665  2kg #2  Fromage de brebis
Schapenkaas

Grand bloc de fromage de brebis, type feta.

Groot blok schapenkaas, type feta.



Roquefort Société AOP 1863



99951  1,35kg #2  Pâte persillée
Blauwschimmel

Fromage bleu AOP à base de lait cru de brebis.
Grand format.

Blauwschimmelkaas AOP van rauwe schapen-
melk. Groot formaat.



Roquefort Société AOP 1863



23848  100g #10  Pâte persillée
Blauwschimmel

Fromage bleu AOP à base de lait cru de brebis.
Format standard.

Blauwschimmelkaas AOP van rauwe schapen-
melk. Standaard formaat.







GRECO



Salakis



La fabrication de spécialités grecques originales à base de fromage et de yaourt. Pour ce faire, nous n'utilisons que les meilleurs ingrédients provenant directement des agriculteurs de la région et nous les transformons sur place - et cela se sent. C'est notamment pour cette raison que nous faisons partie des leaders du marché européen lorsqu'il s'agit des produits laitiers méditerranéens.

De productie van originele Griekse kaas- en yoghurtspecialiteiten. We gebruiken alleen de beste ingrediënten rechtstreeks van de boeren uit de regio en verwerken ze ter plekke - en dat proef je. Niet in de laatste plaats daarom zijn we een van de marktleiders in Europa als het gaat om genieten van mediterrane zuivelproducten.

Feta Feta



Greco Feta AOP



159731 200g #12 Brebis
Schaap

Bloc de feta se prêtant à de multiples applications, en conditionnement sous vide extra petit de 200 grammes.

Blok feta voor veelzijdig gebruik, in een extra kleine vacuümverpakking van 200 gram.



Greco Feta AOP



159729 400g #12 Brebis
Schaap

Bloc de feta se prêtant à de multiples applications, en petit conditionnement sous vide de 400 grammes.

Blok feta voor veelzijdig gebruik, in een kleine vacuümverpakking van 400 gram.



Greco Feta AOP



162652 +/-1kg #6 Brebis
Schaap

Bloc de feta se prêtant à de multiples applications, en conditionnement sous vide de 1 kilogramme.

Blok feta voor veelzijdig gebruik, in vacuümverpakking van 1 kilogram.



Greco Feta AOP



162486 +/-2kg #4 Brebis
Schaap

Bloc de feta se prêtant à de multiples applications, en conditionnement sous vide de 2 kilogrammes.

Blok feta voor veelzijdig gebruik, in vacuümverpakking van 2 kilogram.



Greco Feta AOP



160085 1,8kg #2 Brebis
Schaap

Feta coupée en mini cubes et conservée en saumure, en seau en plastic refermable.

Feta in miniblokjes gesneden en gepekeld in een hersluitbare plastic emmer.



Greco Feta AOP Bio



162415 150g #10 Brebis
Schaap

Petit bloc de feta biologique affiné à base de sel de mer et selon les directives bio européennes.

klein blok biologische feta gerijpt met zeezout en in overeenstemming met de Europese biologische richtlijnen.

Halloumi Halloumi



Halloumi Salakis

134766 200g #10 Brebis
Schaap

Fromage produit à Chypre selon une recette à base de lait de vache, de chèvre et de brebis. À poêler, conçu pour une utilisation à chaud.

Kaas geproduceerd in Cyprus volgens een recept op basis van koe-, geiten- en schapenmelk. gebakken, bedoeld voor warm gebruik



Comme son nom le suggère, l'histoire de Leerdammer commence à Leerdam, où Cees Booterkooper a repris une laiterie en 1914. Un peu plus loin, Bastiaan Baars tient un magasin de fromage. Lorsque leurs chemins se sont croisés plusieurs années plus tard, ils ont développé ensemble un nouveau fromage, combinant le goût doux du Gouda avec les gros trous de l'Emmentaler. C'est ainsi qu'est né, en 1974, le Leerdammer, aujourd'hui le fromage le plus populaire de Belgique.

Zoals de naam al doet vermoeden, begint het verhaal van Leerdammer in Leerdam, waar Cees Booterkooper in 1914 een zuivelfabriek overneemt. Even verderop baat Bastiaan Baars een kaaswinkel uit. Wanneer hun wegen vele jaren later kruisen, ontwikkelen ze samen een nieuwe kaas, die de milde smaak van Gouda combineert met de grote gaten van Emmentaler. Zo ontstaat in 1974 Leerdammer, vandaag de meest populaire kaas in België.

Leerdammer

Leerdammer



Leerdammer

207767  12,975kg #1  Pâte pressée
Halfharde kaas

Fromage à pâte dure au lait de vache affiné au moins six semaines. Gout typique un caractère sucré et noiseté. Roue de fromage entière.

Harde kaas van koemelk, minstens zes weken gerijpt. Typische zoete en nootachtige smaak. Volledig kaaswiel.



Leerdammer

207770  6,4kg #1  Pâte pressée
Halfharde kaas

Fromage à pâte dure au lait de vache affiné au moins six semaines. Gout typique un caractère sucré et noiseté. 1/2 roue de fromage.

Harde kaas van koemelk, minstens zes weken gerijpt. Typische zoete en nootachtige smaak. 1/2 kaaswiel.



Leerdammer Caractère

207772  4,9kg #1  Pâte pressée
Halfharde kaas

Fromage à pâte dure au lait de vache affiné au moins six semaines. Légèrement piquant, noisetté, fruité et crémeux. 1/2 roue de fromage.

Harde kaas van koemelk, minstens zes weken gerijpt. Licht pittig, nootachtig, fruitig en romig. 1/2 kaaswiel.



Leerdammer

207734  2,8kg #4  Pâte pressée
Halfharde kaas

Fromage à pâte dure au lait de vache affiné au moins six semaines. Bloc facile à trancher.

Harde kaas van koemelk, minstens zes weken gerijpt. Makkelijk te snijden blok.



Leerdammer

207736  2x500g #5  Pâte pressée
Halfharde kaas

Fromage à pâte dure au lait de vache affiné au moins six semaines. Format pratique de 2 x 25 tranches.

Harde kaas van koemelk, minstens zes weken gerijpt. Praktisch formaat van 2 x 25 plakjes.



Leerdammer Light

207778  6kg #1  Pâte pressée
Halfharde kaas

Fromage à pâte dure au lait de vache affiné au moins six semaines, version légère avec 17% de matières grasses. 1/2 roue de fromage.

Harde kaas van koemelk, minstens zes weken gerijpt, light versie met 17% vet. 1/2 kaaswiel.



Leerdammer Moelleux

208106  6,4kg #1  Pâte pressée
Halfharde kaas

Fromage à pâte dure au lait de vache affiné au moins six semaines. Fruité et doux avec une texture moelleuse. 1/2 roue de fromage.

Harde kaas van koemelk, minstens zes weken gerijpt. Fruitig en romig van smaak met een zachte textuur. 1/2 kaaswiel.



Leerdammer Light

207752  2,8kg #4  Pâte pressée
Halfharde kaas

Fromage à pâte dure au lait de vache affiné au moins six semaines, version légère avec 17% de matières grasses. Bloc facile à trancher.

Harde kaas van koemelk, minstens zes weken gerijpt, light versie met 17% vet. Makkelijk te snijden blok.



Leerdammer Light

207730  2x500g #5  Pâte pressée
Halfharde kaas

Fromage à pâte dure au lait de vache affiné au moins six semaines, version légère avec 17% de matières grasses. Format pratique de 2 x 25 tranches.

Harde kaas van koemelk, minstens zes weken gerijpt, light versie met 17% vet. Praktisch formaat van 2 x 25 plakjes.



Le beurre et la crème sont devenus incontournables en cuisine. Ils incarnent l'âme de chaque plat, l'épaississement de la sauce et le délicieux arrière-goût en bouche. La polyvalence de ces produits permet par ailleurs de les mettre en oeuvre d'une multitude de manières.

Découvrez vite les douceurs avec lesquelles vous pouvez les combiner.

Boter en room zijn niet meer uit de keuken weg te denken. Ze zijn de ziel van elk gerecht, de binding van de saus, en de heerlijke nasmaak die achterblijft op je lippen. De veelzijdigheid van deze producten maakt bovendien dat je ze op tal van manieren kunt inzetten.

Ontdek ook snel de zoetigheden je ermee kunt combineren.

Beurre Boter



Motte Beurre Président doux Motte Boter Président ongezoeten

35377 250g #12 Beurre Boter

Beurre de qualité au goût doux dans un emballage unique 'forme Président', facilement refermable. Pour des savoureux moments de dégustation.

Kwaliteitsboter met zachte smaak in een unieke en makkelijk hersluitbare Président-verpakking. Voor in heerlijk degustatiemoment.



Motte Beurre Président sel de mer Motte Boter Président gezouten

35361 250g #12 Beurre Boter

Beurre de qualité au sel de mer dans un emballage unique 'forme Président', facilement refermable. Pour des savoureux moments de dégustation.

Kwaliteitsboter met zeezout in een unieke en makkelijk hersluitbare Président-verpakking. Voor in heerlijk degustatiemoment.

Crème Room



Crème UHT Président 18 % UHT Room Président 18 %

52006 1l #6 Crème Room

Tetrapak de liaison culinaire 18 %. Lie rapidement et maintient très longtemps sa stabilité. Résistant aux hautes températures.

18% culinaire bindingsmiddel in tetrapak-verpakking. Voor warm en koud gebruik, snel opkloppbaar en behoud zeer lang zijn stabiliteit. Bestand tegen hoge temperaturen.



Crème UHT Président 18 % UHT Room Président 18 %

31374 10l #1 Crème Room

Liaison culinaire 18 %. Lie rapidement et maintient très longtemps sa stabilité. Résistant aux hautes températures.

18% culinaire bindingsmiddel. Voor warm en koud gebruik, snel opkloppbaar en behoud zeer lang zijn stabiliteit. Bestand tegen hoge temperaturen.



Crème UHT Président 35 % UHT Room Président 35 %

107491 1l #6 Crème Room

Tetrapak de crème 35 %. Pour utilisation chaude et froide, rapidement fouetable et reste stable pendant 24h. Goût délicat dans les plats chauds.

35% room in tetrapak-verpakking. Voor warm en koud gebruik, snel opkloppbaar en blijft 24u stabiel. Delicate smaak in warme gerechten.

Sauces Sauzen



Sauce Chef Bechamel Chef Bechamelsaus

801167 50cl #24 Crème Room

Bechamel pour préparations et plats au four, emballage tetrapak.

Bechamel voor bereidingen en ovengerechten, in tetrapak-verpakking.



Sauce Chef Panna Chef Pannasaus

801318 20cl #24 Crème Room

Base crémeuse et homogène pour préparations, emballage tetrapak.

Romige en homogene basis voor bereidingen, in tetrapak-verpakking.



Président Professionnel et Galbani Professionale sont présents aux côtés des chefs pour les accompagner dans la création de desserts gourmands selon leurs propres techniques et leur savoir-faire.

Avec une proposition large gamme de solutions pour que les chefs puissent créer des desserts en apportant leur touche de créativité.

Président Professionnel en Galbani Professionale werken samen met chef-koks om hen te helpen gastronomische desserts te creëren met behulp van hun eigen technieken en expertise.

We bieden een breed scala aan oplossingen om chef-koks te helpen hun eigen creatieve desserts te creëren.

Mixes prêts à l'emploi Kant-en-klare mixen



Appareil à Cheesecake UHT Président Cheesecake basis UHT Président

38342 1l #6 Prép. dessert
Dessertbereiding

Tetrapak de cheesecake prêt à l'emploi. **À obtenir sur commande.**

Kant-en-klare cheesecake in tetrapak-verpakking. **Te verkrijgen op bestelling.**



Appareil à Crème brûlée UHT Président Crème brûlée basis UHT Président

301296 1l #6 Prép. dessert
Dessertbereiding

Tetrapak de crème brûlée aux grains de vanille prête à l'emploi. **À obtenir sur commande.**

Kant-en-klare crème brûlée met vanille zaadjes in tetrapak-verpakking. **Te verkrijgen op bestelling.**



Appareil à Mousse au chocolat UHT Président Chocolademousse basis UHT Président

38754 1l #6 Préparation dessert
Dessertbereiding

Tetrapak de mousse au chocolat prête à l'emploi. **À obtenir sur commande.**

Kant-en-klare chocolademousse in tetrapak-verpakking. **Te verkrijgen op bestelling.**

Mixes prêts à l'emploi Kant-en-klare mixen



Appareil à Tiramisu UHT Galbani Tiramisu basis UHT Galbani

38127 1l #6 Prép. dessert
Dessertbereiding

Tetrapak de tiramisu prête à l'emploi. Avec un minimum de 65 % de mascarpone Galbani

Kant-en-klare tiramisu in tetrapak-verpakking. Met minimum 65% Galbani mascarpone.



Appareil à Panna cotta UHT Galbani Panna cotta basis UHT Galbani

37501 1l #6 Prép. dessert
Dessertbereiding

Tetrapak de panna cotta prête à l'emploi. **À obtenir sur commande.**

Kant-en-klare panna cotta in tetrapak-verpakking. **Te verkrijgen op bestelling.**



Il arrive parfois que les consommateurs n'aient besoin que d'une petite quantité de beurre ou de fromage. Par exemple lorsqu'ils prennent leur petit-déjeuner à l'hôtel ou mangent un morceau de pain en attendant de recevoir leur plat au restaurant. Nos emballages en portions individuelles constituent la solution idéale dans ce cas.

Ces petites barquettes garantissent de grands moments de saveur !

Soms hebben consumenten maar een kleine hoeveelheid boter of kaas nodig. Denk bijvoorbeeld aan een ontbijt op hotel, of een stukje brood terwijl je wacht op je bestelling in het restaurant. Onze portieverpakkingen bieden hier de ideale oplossing.

Deze kleine kuipjes staan voor groot smaakplezier!

Beurre Boter



Beurre Président Alu doux Boter Président Alu ongezoeten

72000 125x8g #6 Beurre
Boter

Beurre gastronomique doux, micropain de 8 grammes.

Gastronomische ongezoeten boter, kleine portie van 8 gram.



Beurre Président Alu doux Boter Président Alu ongezoeten

35365 100x10g #6 Beurre
Boter

Beurre gastronomique doux, micropain de 10 grammes.

Gastronomische ongezoeten boter, kleine portie van 10 gram.



Beurre Président Alu doux Boter Président Alu ongezoeten

37374 100x15g #4 Beurre
Boter

Beurre gastronomique doux, micropain de 15 grammes.

Gastronomische ongezoeten boter, kleine portie van 15 gram.



Beurre Président Barquette doux Boter Président Vlootje ongezoeten

72101 100x10g #6 Beurre
Boter

Beurre gastronomique doux, micro-beurrier de 10 grammes.

Gastronomische ongezoeten boter, boterblootje van 10 gram.

Fromage à croûte Korstkaas



Camembert Président 8p

42090 8x30g #6 Camembert

Le camembert Président en portions de 30 grammes emballées individuellement.

De camembert van Président, individueel verpakt in porties van 30 gram.



Camembert Président 8p (sans couvercle) Camembert Président 8p (zonder deksel)

4213 8x30g #12 Camembert

Le camembert Président en portions de 30 grammes emballées individuellement.

De camembert van Président, individueel verpakt in porties van 30 gram.



Brie Président 10p

75528 340g #7 Brie

Le brie Président en petites portions emballées individuellement.

De brie van Président, individueel verpakt in kleine porties.



Coulommiers Président 10p

5065 10x35g #7 Coulommiers

Le coulommiers Président, fromage doux au lait de vache pasteurisé au goût plus prononcé que le brie, en portions 35 grammes emballées individuellement.

De coulommiers van Président, zachte kaas van gepasteuriseerde koemelk, krachtiger van smaak dan brie, individueel verpakt in porties van 35 gram.



Roitelet Président mini

44540 60x30g #1 Brie

Fromage à pâte molle à croûte fleurie en portion individuelle de 30 grammes.

Type witschimmelkaas in individuele portie van 30 gram.

Fromage à pâte pressée Halfharde kaas



Saint-Paulin Président

302529 160x20g #1 Pâte pressée
Halfharde kaas

Délicieuse petite tranche de Saint-Paulin, emballée individuellement.

Heerlijk plakje Saint-Paulin, in portieverpakking.



Tomme Noire Président

302530 160x20g #1 Pâte pressée
Halfharde kaas

Délicieuse petite tranche de Tomme Noire, emballée individuellement.

Heerlijk plakje Tomme Noire, in portieverpakking.



Leerdammer Mini

302417 160x20g #1 Pâte pressée
Halfharde kaas

Délicieuse petite tranche de Leerdammer Original, emballée individuellement.

Heerlijk plakje Leerdammer Original, in portieverpakking.

Fromage à tartiner Smeerkaas



Fondu Carré Président

300325 8x16,6g #60 Fromage fondu
Smeltkaas

Fromage doux à tartiner riche en calcium et vitamine D.

Zachte smeltkaas, rijk aan calcium en vitamine D.



Fondu Croc'Lait Président

75591 8x20g #60 Fromage fondu
Smeltkaas

Fromage doux à tartiner riche en lait, calcium et vitamine D.

Zachte smeltkaas met extra melk, rijk aan calcium en vitamine D.



Fondu Président Light 12p

301661 12x16,6g #12 Fromage fondu
Smeltkaas

Fromage doux à tartiner, allégé en matières grasses.

Light zachte smeltkaas.



La Bonne Vache 24p

76401 24x16,6g #24 Fromage fondu
Smeltkaas

Fromage doux à tartiner au bon rapport qualité prix.

Zachte smeltkaas met een goede prijs-kwaliteitsverhouding.



Délice de Camembert Président

38386 8x20g #36 Fromage fondu
Smeltkaas

Fromage à tartiner au goût de Camembert, riche en vitamine D et en protéines.

Smeltkaas met de volle smaak van Camembert, rijk aan vitamine D en protéines.



Délice d'Emmental Président

38387 8x20g #36 Fromage fondu
Smeltkaas

Fromage à tartiner au goût d'Emmental français, riche en vitamine D et en protéines.

Smeltkaas met de volle smaak van Franse Emmental, rijk aan vitamine D en protéines.

Fromage à tartiner Smeerkaas



Crema Bel Paese Galbani

91013 6x28g #36 Fromage fondu
Smeltkaas

Fromage authentique italien à tartiner.
Authentieke Italiaanse smeerkaas.



Crema Bel Paese Galbani

90992 24x25g #12 Fromage fondu
Smeltkaas

Fromage authentique italien à tartiner.
Authentieke Italiaanse smeerkaas.



Roquefort Soci te Crème

86902 5x20g #12 Brebis
Schaap

Fromage cr meux à tartiner au goût de
Roquefort.

Romige smeerkaas met de volle smaak van
Roquefort.

Fromage frais Verse kaas



Rondelé Président Nature

35456 60x16,6g #4 Fromage frais
Verse kaas

Fromage frais et aéré à la Fleur de Sel de
Camargue, riche en calcium et vitamine D.

Luchtige verse kaas met Fleur de Sel de Camargue,
rijk aan calcium en vitamine D.



Rondelé Président Ail et fines herbes

35457 60x16,6g #4 Fromage frais
Verse kaas

Fromage frais et aéré à base d'ail et fines herbes,
riche en calcium et vitamine D.

Luchtige verse kaas met look en fijne kruiden, rijk
aan calcium en vitamine D.



Ch vretine Président

30464 60x20g #4 Chèvre
Geit

Fromage de chèvre frais et aéré, riche en calcium
et vitamine D.

Luchtige verse geitenkaas, rijk aan calcium en
vitamine D.



Comme tout le monde le sait, l'Italie possède bien d'autres atouts en plus du fromage. Les Italiens sont également des experts de la charcuterie. Ils proposent un assortiment étendu de délicieux savoir-faire comme par exemple différentes sortes de salamis et de jambons tels le Prosciutto. Mais connaissez-vous leurs autres spécialités comme la mortadelle et la pancetta ? Découvrez la plus succulente charcuterie dans l'assortiment de Galbani. Afin de satisfaire aux attentes de nos consommateurs, les produits Galbani ne contiennent pas de: gluten, polyphosphates ajoutés, ni de lait ou de produits lactés dérivés (à l'exception du salame piccante pour pizza)

Zoals iedereen weet, heeft Italië zoveel meer in zijn mars dan enkel kazen. Zo zijn de Italianen ook meesters van de charcuterie. Ze bieden een ruime keuze van overheerlijk vakmanschap, zoals verschillende soorten salami en hammen als prosciutto. Maar ken je ook hun andere specialiteiten, zoals mortadella en pancetta? Ontdek de lekkerste charcuterie van de Italianen in het assortiment van Galbani. Om te voldoen aan de verwachtingen van onze consumenten bevatte de Galbani-producten geen: gluten, toegevoegde polyfosfaten en melk of lactosederivaten (behalve de salame piccante voor pizza)

Salame

Salame



Salame Galbani Felino

91211 900g #6 Sans gluten
Glutenvrij

Salami au grain moyen avec une forte saveur traditionnelle, de la région de Parme. Noué à la main avec ficelle naturelle.

Normaal gemalen salami met een sterke traditionele smaak uit de regio van Parma. Handgeknoopt met natuurlijk koord.



Salame Galbani Milano

90598 2,5kg #3 Sans gluten
Glutenvrij

Salami authentique et traditionnel avec un léger arôme de poivre noir et d'ail. Haché finement.

Authentieke en traditionele salami met een zacht aroma van zwarte peper en knoflook. Fijn gemalen.



Salame Galbani Napoli Doux Salame Galbani Napoli Zacht

91228 1,5g #4 Sans gluten
Glutenvrij

Salami grossièrement moulu avec une saveur délicatement fumée. Contient du poivre noir.

Grofgemalen salami met een delicate gerookte smaak. Bevat zwarte peper.



Salame Galbani Piccante

176274 900g #8

Salami piquant finement moulu, emballé sous vide. Idéal pour les pizzas.

Fijngemalen pikante salami, vaccuum verpakt. Ideaal voor pizza's.



Salame Galbani Sopresa Agliata

176182 2,7g #3 Sans gluten
Glutenvrij

Salami grossièrement moulu avec une saveur caractéristique et une légère touche d'ail.

Grofgemalen salami met een karakteristieke smaak en een lichte knoflooktoets.



Salame Galbani Spianata

91259 1,2kg #6 Sans gluten
Glutenvrij

Salami grossièrement moulu avec une saveur spécifique aux épices douces. Forme typique plate.

Grofgemalen salami met een zachte specifieke kruidensmaak. Typische platte vorm.



Salame Galbani Spianata Piccante

115253 1,2kg #6 Sans gluten
Glutenvrij

Salami piquant grossièrement moulu, avec une saveur bien épicée. Forme typique plate.

Grofgemalen pikante salami met een krachtige kruidensmaak. Typische platte vorm.



Salame Galbani Tre Torri

91225 3,5kg #2 Sans gluten
Glutenvrij

Salami à grain moyen au goût unique caractérisé par des notes douces de cannelle, de muscade et de poivre noir.

Normaal gemalen salami met een unieke smaak en lichte aroma's van kaneel, nootmukaat et zwarte peper.



Salame Galbani Venticina

91242 2,5kg #3 Sans gluten
Glutenvrij

Salami grossièrement moulu avec une saveur piquante et épicée. Forme typique et fortement colorée aux piments rouges.

Grofgemalen salami met een pikante en kruidige smaak. Typische vorm en sterk gekleurd met rode pepers.



Salsiccia Stagionata Piccante

90600 500g #9 Sans gluten
Glutenvrij

Salami grossièrement moulu, en forme de collier, type sarde. Avec une saveur piquante méditerranéenne.

Grof gemalen, kraagvormige salami, Sardijnse stijl. Met een pittige mediterrane smaak.



Salsiccia Stagionata Affumicato

91231 500g #9 Sans gluten
Glutenvrij

Salami grossièrement moulu, en forme de collier, type sarde. Avec une saveur légèrement fumée.

Grof gemalen, kraagvormige salami, Sardijnse stijl. Met een licht gerookte smaak.

Salame Salame

Salame Galbani Tradizionale



91198 230g #16 Sans gluten
Glutenvrij

Salami authentique finement moulu avec des notes fraîches d'ail et de poivre. Carton présentoir.

Fijngemalen authentieke salami met frisse noten van knoflook en peper. Displaydoosje.

Salame Galbani Tradizionale



91200 230g #30 Sans gluten
Glutenvrij

Salami à grain moyen avec des notes fraîches d'ail et de poivre. En ficelle de 6 Salame.

Normaal gemalen salami met frisse noten van knoflook en peper. In strengen van 6 Salame's.

Jambon Ham

Prosciutto Galbani Campagnolo



15199 5,75kg #2 Sans gluten
Glutenvrij

Jambon cru typique de la campagne italienne sans os. Maturé 6 à 8 mois.

Typische Italiaanse rauwe plattelandsham zonder been. 6 tot 8 maanden gerijpt.

Prosciutto Galbani Campagnolo Tranches Prosciutto Galbani Campagnolo Plakjes



14965 500g #6 Sans gluten
Glutenvrij

Jambon cru typique de la campagne italienne sans os. Maturé 6 à 8 mois. En tranches.

Typische Italiaanse rauwe plattelandsham zonder been. 6 tot 8 maanden gerijpt. In plakjes.

Prosciutto Galbani Golosa



91296 8,5kg #2 Sans gluten
Glutenvrij

Jambon cuit italien avec un goût légèrement épicé. Sans produits laitiers, sans gluten et sans glutamate ajouté.

Gekookte Italiaanse ham met een zachtgekruid smaak. Zonder zuivel en toegevoegde glutamaten en glutenvrij

Prosciutto Galbani Parma Disossato



91269 6,5kg #2 Sans gluten
Glutenvrij

Jambon de Parme désossé, maturé au moins 16 mois. Le label de Parme garantit une viande de porc italienne et le processus de production.

Parmaham zonder been, minimaal 16 maanden gerijpt. De Parma-stempel garandeert Italiaans varkensvlees en het productieproces.

Prosciutto Galbani San Daniele DOP



115155 8kg #2 Sans gluten
Glutenvrij

Jambon DOP au goût savoureux, maturé au moins 13 mois. Le label San Daniele garantit la viande de porc italienne et le processus de production.

DOP ham met een krachtige smaak, minimaal 13 maanden gerijpt. Het San Daniele-label garandeert Italiaans varkensvlees en het productieproces.

Mortadella Mortadella



Mortadella Galbani Augustissima 1/2

92571 15kg #1 Sans gluten
Glutenvrij

Pure porc aux pistaches, au léger goût d'ail et d'épices. 1/2° d'un grand format.

Puur varkensvlees met pistachenoten en een lichte smaak van knoflook en kruiden. 1/2° van een groot formaat.



Mortadella Galbani Gran Golosa

14986 10kg #1 Sans gluten
Glutenvrij

Mortadella avec pistaches et cubes de graisse de porc. A un léger goût d'ail et d'épices. Couleur rose claire.

Mortadella met pistachenoten en varkensvet-blokjes. Heeft een lichte smaak van knoflook en kruiden. Licht rose kleur.



Mortadella Galbani Sovranissima

14984 9kg #1 Sans gluten
Glutenvrij

Pure porc aux pistaches, au léger goût d'ail et d'épices.

Puur varkensvlees met pistachenoten en een lichte smaak van knoflook en kruiden.



Mortadella Galbani Sovranissima

14983 4,5kg #2 Sans gluten
Glutenvrij

Pure porc aux pistaches, au léger goût d'ail et d'épices.

Puur varkensvlees met pistachenoten, met de lichte smaak van knoflook en kruiden.



Mortadella Galbani Sovranissima

91185 1,5kg #4 Sans gluten
Glutenvrij

Pure porc aux pistaches, au léger goût d'ail et d'épices. Petit format.

Puur varkensvlees met pistachenoten, met de lichte smaak van knoflook en kruiden. Klein formaat.



Mortadella Galbani

91161 430g #10 Sans gluten
Glutenvrij

Mortadelle idéale pour une utilisation fréquente sur pain ou en salade. Petit format.

Ideale mortadella voor frequent gebruik op brood of in salades. Klein formaat.

Spécialités Specialiteiten



Cotto Tacchino Galbani

14864 3,7kg #3 Sans gluten
Glutenvrij

Jambon de dinde cuit avec 2 % de matière grasse.

Gekookte kalkoenham met een vetgehalte van 2%.



Pancetta Magretta Galbani

14882 1,6kg #4 Sans gluten
Glutenvrij

Roulade de poitrine de porc maigre et épicée.

Gerold en gekruid mager Italiaans buikspek.



Coppa Stagionata Galbani

156656 13,5kg Sans gluten
Glutenvrij

Charcuterie typique italienne, élaborée à partir d'une partie du cou et de l'épaule du cochon.

Typisch Italiaanse vleeswaren, gemaakt van een deel van de nek en schouder van het varken.



Guanciale Galbani

175972 1kg Sans gluten
Glutenvrij

Joue de porc séchée et légèrement épicée. Utilisé dans la cuisine italienne, comme les pâtes "carbonara" et "amatriciana"

Gedroogde en licht gekruide varkenswang. Wordt gebruikt in Italiaanse gerechten, zoals pasta "carbonara" en "amatriciana".



Si vous avez déjà visité Bologne, vous savez qu'on préfère y déguster une piadina plutôt qu'un sandwich. Ce mince petit pain est un grand classique dans la région d'Émilie-Romagne au départ de laquelle il a conquis toute l'Italie. Garnissez les piadinas de Galbani avec quelques ingrédients raffinés – comme par exemple de la charcuterie, de la salade et de la mozzarella – et vous obtiendrez un délice irrésistible.

Mamma Mia, la patina !

Wie al eens in Bologna komt, weet dat ze daar liever een piadina eten dan een sandwich. Dit dunne broodje is een absolute klassieker in de regio Emilia Romagna en heeft van daaruit heel Italië veroverd. Beleg de piadina's van Galbani met enkele fijne ingrediënten – bijvoorbeeld vleeswaren, sla en mozzarella – en je hebt een onweerstaanbare lekkernij.

Mamma Mia, la patina!

Piadina Piadina



Piadina Galbani

92326  360g #12

Galette à base de farine de froment, type “wrap”.
Uniek Italiaanse wrap van tarwemeel.



Maarten van Bakel
+32 477 40 90 42
Maarten.Vanbakel@be.lactalis.com

Philippe Tricoli
+32 471 81 56 88
Philippe.Tricoli@be.lactalis.com

Gabrielle Dufailly
+32 488 58 89 82
Gabrielle.dufailly@be.lactalis.com

Gino Cacopardo
+32 490 42 91 17
Gino.Cacopardo@be.lactalis.com

Renelde Dasseleer
+32 473 93 30 00
Renelde.Dasseleer@be.lactalis.com

Lactalis Belgium
+32 2 211 09 78 | Sales@be.lactalis.com
Veeartsenstraat 42F | 1070 Bruxelles

