



Spécialistes du fromage depuis plus de 130 ans



Nous sommes Royal A-ware, une entreprise familiale néerlandaise traditionnelle passionnée par la bonne nourriture. Plus de 2.000 employés travaillent dur chaque jour pour produire de délicieux fromages, produits laitiers, tapas et d'autres produits alimentaires frais pour les Pays-Bas et le reste du monde.

En tant que partenaire actif de la chaîne logistique agroalimentaire, nous aimons travailler avec des producteurs laitiers, des clients et des fournisseurs sur des innovations surprenantes et des produits savoureux. Du consommateur à la vache, nous mettons à profit ce que nous avons appris pendant nos 130 années d'activité.



Des consommateurs du monde entier apprécient nos produits laitiers.



Importateurs, grossistes, détaillants et clients du secteur de la restauration nous aident à livrer nos produits aux quatre coins du monde.



Nos installations sont capables de couper et d'emballer du fromage dans une large gamme de formats.



La maturation du fromage est un travail qui requiert compétence et expertise. Nos maîtres fromagers gèrent ce processus avec soin.



Nous produisons du fromage aux Pays-Bas et dans d'autres parties de l'Europe.

Nos agriculteurs dévoués livrent du lait conforme aux normes les plus élevées directement d'établissements agricoles durables.

Notre gamme de fromages



Fromage affiné naturellement

Fromage néerlandais original, tel que Gouda, Edam et Maasdam, affiné de manière traditionnelle sur des étagères en bois.



Fromage affiné sous vide

Fromage à pâte demi-dure, conditionné en blocs sous vide pour plus de commodité. Types de fromages disponibles.



Fromage fondu (fumé)

Le fromage fumé et fondu se compose de fromage qui est fondu puis fumé sur du véritable bois de hêtre.



Poudre de fromage

La poudre de fromage est obtenue par un processus de séchage. Différentes recettes peuvent être créées en fonction de l'application.



Fromage italien

Authentique Parmigiano Reggiano AOP produit en Italie. Le lait destiné à la production du fromage provient de vaches de pâturage et ne contient pas d'additifs.

Vous voulez en savoir plus?

Nous serons ravis de discuter avec vous des différentes possibilités.