



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

Le Bourg Mignon

Zart & köstlich

Schweizer Doppelrahmweichkäse aus pasteurisierter Milch

Bezeichnung: Le Bourg Mignon - 200g

Artikelnummer: 10050

EAN: 7612 0091 0000 6

Rinde: Weisseschimmel (Oidium)

Kategorie: Doppelrahmweichkäse (Fi.T > 65%)

Reifung: 7 bis 9 Tage in unseren gekühlten Kellern

Gewicht: 200g

Geschmack:

Genießen Sie diesen Weichkäse zum Aperitif oder auf einer Käseplatte und entdecken Sie sein sanftes Aroma aus seinem Terroir. Das leicht fruchtige Aroma kommt nach 10 Reifetagen schön zur Geltung.

Eigenschaften:

- Unsere Milch stammt exklusiv von unseren Milchproduzenten, die sich unmittelbar in der Nähe unserer Käserei befinden. So behält die Milch ihre Frische und die Umwelt wird geschont.
- Weichkäse mit dem Gütezeichen "Terre Vaudoise"



Serviertipps: Nehmen Sie diesen Weichkäse eine bis zwei Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank. So können sich seine Aromen bei Zimmertemperatur voll entfalten.

Lagertemperatur: Zwischen + 2°C bis 5°C

Bestelleinheit: 12 Stück



Bestellungen & Informationen

Le Grand Pré SA,

ZI du Grand Pré 4D

1510 Moudon

Tel. 021 905 50 22

e-mail: info@legrandpre.ch