



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

Reblochon⁺ de Moudon

Velouté et fruité

Fromage Suisse à pâte molle au lait pasteurisé

Désignation: Reblochon de Moudon - 200g

N° art: 10000

EAN: 7612 0091 0400 4

Croûte: lavée (Oidium lactis)

Catégorie: fromage gras (MG/ES > 48%)

Affinage: 9 à 11 jours en cave climatisée, contrôlée

Poids: 200g

Caractéristiques:

Derrière sa croûte dorée, on découvre une texture délicieusement veloutée. Son goût rustique et ses arômes fruités lui confère un caractère unique.

Particularités:



• Le lait des fromages du Grand Pré est collecté à proximité de notre fromagerie, ce qui permet de conserver toutes ses qualités en respectant l'environnement.

Dégustation: Sortez ce fromage 1 à 2 heures du réfrigérateur avant de le servir, ainsi il développera tous ses arômes!

Conservation: Entre + 2°C et 8°C

