

Lathuy

Fine pâte molle au lait cru de vache.
Washed rind soft cheese from raw milk.

Poids : 300 gr M.G. : 45 %

Weight : 300 gr Fat : 45 %

Packaging : pièces /box.

Température de conservation idéale: 3°-> 6° C D.L.C. : 20 jours

Best conservation temperature: 3°-> 6° C D.L.C. : 20 days

Colisage : par pièces.

Le Mot de l'Affineur :

Excellent fromage à croûte lavée originaire du Brabant Wallon, au goût de terroir.

The Cheese maker's word:

Excellent washed rind cheese comes from Walloon Brabant, real land taste.



Lait cru

Unpasteurized milk

Idée recette :

Faire fondre le fromage sans croûte sur des pommes de terre finement tranchées, cuites dans de la crème avec quelques lardons ...

Recipe's idea:

To melt the cheese without rind on thin slices of potatoes baked in some cream with bacon cubes.

