

Li « Vie Cinsy »

Pâte dure vieillie en cave
Hard cheese matured in a cellar

Température de conservation idéale : 10°->15° C D.L.C. : 90 jours

Best conservation temperature : 10°->15° C D.L.C.: 90 days

Colisage : par pièce.

Poids : 4 KG

M.G. : 50 %

Weight: 4 KG

Fat: 50 %

Packaging: 1 piece /box.

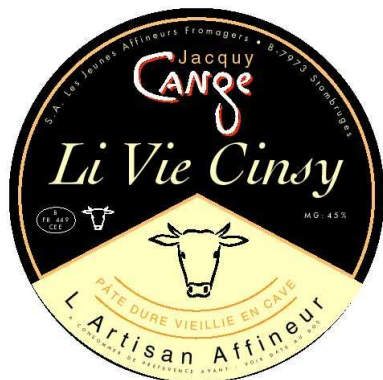
Le Mot de l'Affineur:
Fromage fermier à pâte dure, fabriqué près de Namur et vieilli en cave pendant 6 mois. Son goût est soutenu comme du cheddar.

The word of the Cheese maker: Hard farm cheese produced in the neighborhood of Namur, matured in cellar for 6 months. Its taste is strong as Cheddar.



Lait cru de + de 60 jours d'affinage.

Raw milk more than 60 days



Idée recette:

Rapé ou découpé en copeaux, il pourra agrémenter vos salades ou vos carpaccio.

Recipe's idee:

Grated or cut up in pieces, this cheese goes very well with salads or beef carpaccio.

