

Moelleux St Feuillien

Fine pâte molle lavée à la bière de « St Feuillien »
Washed cheese soured in « St Feuillien » beer

Température de conservation idéale : 5°->6° C D.L.C. : 21 jours

Poids : 180 gr M.G. : 48 %

Best conservation temperature: 5°->6° C D.L.C. : 21 days

Weight : 180 gr Fat : 48 %

Colisage : par 8 pièces ou en vrac.

Packaging : 8 pieces or in bulk.

Le Mot de l'Affineur :

Fromage fermier à pâte molle croûte lavée.

The cheese maker's word:

Washed rind farmer cheese



Lait cru

Unpasteurized milk



Idée recette :

Ce fromage découpé en cubes accompagne parfaitement une bière « Saison » ou de « Saint-Feuillien ».

Recipe 's idee:

This cheese can cut in cube and go well with a Saint Feuillien beer.

