

# Peket

Fine pâte molle lavée au Peket  
Washed-rind cheese ripened with Peket spirit

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 5 ou 4 pièces.

Poids : 250 gr M.G. : 50 %

Weight : 250 gr Fat : 50 %

Packaging : 5 or 4 pièces.

## Le Mot de l'Affineur :

Garni de quelques baies de genévrier le Peket reflète l'esprit de la région wallonne.

## The Cheese maker's word:

This cheese is embellished with some berries of juniper. Peket reflect the Walloon's spirit.



Lait cru de vache

Raw cow milk



## Idée recette :

En dessert accompagné d'un verre de Peket ou d'une tasse de café sucré !

## Recipe's idea:

In dessert accompanied with a glass of Peket or with a cup of sweet coffee!

