

# Avesnois à la Trappiste



Fromage à pâte molle croute lavée à la bière de Chimay  
Washed-rind cheese soused in Chimay beer

Température de conservation: 3°-> 6° C

D.L.C.: 35 jours

Poids: 400 gr

M.G.: 45 %

Best conservation temperature: 3°-> 6°C

D.L.C.: 35 days

Weight: 400 gr

Fat: 45 %

Colisage : par 4 ou 2 pièces

Packaging : 4 or 2 pièces

## Le Mot de l'Affineur :

Fromage à pâte molle, lavé à la Trappiste de Chimay, bien équilibré, peu de sel, et long en bouche.

## The Cheese maker's word:

Washed ring cheese soused with Trappist of Chimay, well balanced, enough salty and long in mouth.



Lait cru

Unpasteurized milk



## Idée recette:

Ce fromage peut servir à la conception de tarte chaude, composée de flan mélangé au fromage.

## Recipe's idea:

This cheese can be used for hot pie, made of custard tart mix with cheese.

