

Le Bailli

Fine pâte souple au lait cru de vache.
Semi-hard cheese from raw milk.



Température de conservation idéale : 10°->12° C

D.L.C. : 60 jours

Poids : 1 KG

M.G. : 45 %

Best conservation temperature : 10°->12° C

D.L.C.: 60 days

Weight : 1 KG

Fat : 45 %

Colisage : 1 pièce.

Packaging: 1 piece /box.

Le Mot de l'Affineur:

Fromage fermier doux et classique.

The Cheese maker's word:

Farmer Cheese, sweet and classic.



Lait cru de + de 60
jours d'affinage.

Raw milk more
than 60 days



Idée recette :

Ce fromage découpé en cubes
accompagne parfaitement une bière
d'abbaye.

Recipe's idea:

This cheese, cut in small block, goes
very well with an abbey beer.

