

Bailli aux Orties

Fine pâte souple aromatisée aux orties et aux poivrons.
Semi-hard cheese flavored with nettle and paprika

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, sa pâte est garnie d'orties et de paprika qui lui donne une saveur agréable.

The Cheese maker's word:

Mild farm soft cheese flavoured with nettle and paprika, very pleasant to the taste



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 « Saison » ou de « Saint-Feuillien ».

Recipe's idea:

This cheese, cut in small block, goes well with a "season" beer or a "Saint-Feuillien ».

