

Bassigny au Porto

Fine pâte molle affinée au porto.
Washed-rind cheese ripened with port.

Température de conservation idéale: 3° -> 6° C D.L.C. : 30 jours

Best conservation temperature: 3° -> 6° C D.L.C.: 30 days

Colisage : par 11 ou 8 pièces.

Poids: 200 gr.

M.G.: 45 %

Weight: 200 gr

Fat: 45 %

Packaging: 11 or 8 pieces

Le Mot de l'Affineur:

Fromage du Nord de la Bourgogne affiné au Porto, par Jacquy Cange. Nous utilisons un porto de qualité qui donne au fromage des parfums mêlés d'alcool et de fruits secs.

The Cheese maker's word:

Northern Bourgogne cheese ripened with Port by Jacquy Cange. We use quality Port which ad great perfume to the cheese, mix of alcohol and dry fruits.



Lait pasteurisé
Pasteurized milk



Idée recette:

Fromage à déguster avec le plateau de fromages accompagné d'un vin rouge puissant ou de Banyuls ou même de Porto.

Recipe's idea:

Cheese to taste with a variety of other cheeses and served with a powerful wine, Banyuls or even Port.

