

# Bleu Gantois

Pâte persillée au lait cru de vache  
Blue-moulded cheese from raw milk

Température de conservation idéale : 3°-> 6° C    D.L.C. : 40 jours  
Best conservation temperature : 3°-> 6°C    D.L.C. : 40 days  
Colisage : par 1 ou 2 pièces.

Le Mot de l'Affineur :  
Fromage bleu de première qualité issu de la culture biologique. Le fromage a une structure ferme et un goût peu salé.

The Cheese maker's word:  
First quality blue-moulded cheese comes from organic culture. The cheese has a tight structure and a salty taste.

Idee recette:  
Ce fromage peut agrémenter une salade composée de lardons et de pignons de pin.

Recipe's idea:  
This cheese can be served with a mixed salad, bacon cube and pine nut.

L'Artisan Affineur  
Jacquy  
CANGE

Poids : 1 kg    M.G. : 45 %  
Weight : 1 kg    Fat : 45 %  
Packaging : 1 ou 2 pièces.



Lait cru biologique  
Affiné + 60 jours

Organic raw milk  
+ 60 days of  
maturing

