

Brie belge aux herbes

Pâte fraîche aux herbes aromatiques.
Fresh soft cheese flavored with herbs.



Température de conservation idéale : 4°->9° C

D.L.C. : 15 jours

Poids :2.5 KG

M.G. : 45 %

Best conservation temperature : 4°->9° C

D.L.C. : 15 days

Weight :2.5 KG

Fat : 45 %

Colisage : par 1 pièce

Packaging : 1 piece/box

Le Mot de l'Affineur :

Fromage fermier frais et crémeux, le « type » brie belge aromatisé aux herbes fraîches.

The word of the Cheese maker :

Farm cheese, fresh and creamy, it's a Belgian brie cheese flavoured with fresh herbs.



Lait cru.

Unpasteurized milk



Idée recette :

Peut se consommer en dessert ou au petit déjeuner, ou sur une tartine de pain de campagne avec quelques radis émincés...

Recipe's idea :

Can be serve as dessert, as breakfast or with a slice of farmhouse bread with some slide thinly radish.

