

Brie belge

Pâte fraîche au lait cru de vache.
Fresh soft cheese from raw milk.

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

D.L.C. : 15 jours

Best conservation temperature : 4°->9° C

D.L.C. : 15 days

Colisage : par 1 pièce.

Poids :2.5 KG

M.G. : 45 %

Weight :2.5 KG

Fat : 45 %

Packaging : 1 pièces /box.

Le Mot de l'Affineur :
Fromage fermier frais et crémeux, le
« type » brie belge classique.

The word of the Cheese
maker :
Farmer cheese, fresh and creamy, similar
to Belgian brie .



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 ou du sirop de Liège...

Recipe's idea:

Can be served as dessert, breakfast or with a slice of farmhouse bread with some radish or syrup of Liege



L'Artisan Affineur
Jacquy
CANGE