

# Brillat Truffé

Douce pâte fleurie aromatisée à la truffe  
Creamy cheese flavoured with truffles

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 3 pièces.

**D'OCTOBRE à MARS**

Le Mot de l'Affineur :

Fromage crémeux (triple crème) garni d'un mélange à base de truffes et affiné en cave. Le parfum de la truffe aromatise la pâte pendant les 10 jours affinage.

The Cheese maker's word:

Creamy cheese filed with a truffles mix and refine in cellar. The truffle's perfume flavours the batter during 10 days of maturing.



Idée recette :

Servi simplement avec un peu de gelée de vin blanc et du pain brioché ...

Recipe's idea:

Simply served with a little of white wine jelly and brioche bread.

L'Artisan Affineur  
Jacquy  
CANGE

Poids : 600 gr

M.G. : 75 %

Weight: 600 gr

Fat: 75 %

Packaging : 3 pièces /box.

**From OCTOBER to MARCH**



Lait pasteurisé

Pasteurized milk

