

Brillat Basilic

Douce pâte fleurie farcie de basilic
Creamy cheese with basil

Température de conservation idéale : 3°-> 6° C

Best conservation temperature : 3°-> 6° C

Colisage : par 3 pièces.

D'AVRIL à SEPTEMBRE

Le Mot de l'Affineur :

Fromage crémeux (triple crème) farci de basilic et affiné en cave. Le parfum du basilic aromatise délicatement la pâte.

D.L.C. : 30 jours

D.L.C.: 30 days

Poids : 600 gr

Weight : 600 gr

Packaging : 3 pièces /box.

From APRIL to SEPTEMBER

The Cheese maker's word:

Creamy cheese, filled with basil, ripened in cellar. Basil perfume flavours delicately the batter.



Lait pasteurisé

Pasteurized milk



Idée recette :

Servi glacé sur un coulis de tomates fraîche et décoré d'un bouquet d'herbes de jardin ...

Recipe's idea:

Served iced on a fresh tomato coulis and garnished with a bunch of garden spices.



L'Artisan Affineur
Jacquy
CANGE