

# Brique des Flandres

Pâte molle rouge au lait cru de vache.  
Semi-hard red cheese from raw milk.

Température de conservation idéale : 10°-> 12° C

D.L.C. : 60 jours

Best conservation temperature: 10°-> 12° C

D.L.C. : 60 days

Colisage : 4 ou 3 pièces

## Le Mot de l'Affineur :

Fromage fermier dont la pâte est rouge, colorée au rocou naturel. Son goût est soutenu sans être trop puissant.

## The Cheese maker's word:

Farm cheese, with a red batter, coloured with natural rocou. Its taste is sustained without be too hard.



Lait cru + 60 jours  
d'affinage.

Raw milk more than  
60 ripened days



## Idée recette :

Original pour sa couleur et son goût dans une salade, à l'apéritif avec une bière, ou sur le plateau de fromages avec un Rhône

## Recipe's idea:

Original for its colour and taste, goes well in a salad, with aperitif and a beer, or on a cheese board with a red Rhône.



Poids : 400gr

M.G. : 45 %

Weight : 400 gr

Fat : 45 %

Packaging : 4 or 3 pieces