

Butte de Crème

Fine pâte fleurie au lait cru de vache
Fine mould-ripened cheese from raw milk

Température de conservation idéale : 3° -> 6° C D.L.C. : 21 jours

Best conservation temperature: 3° -> 6° C D.L.C. : 21 days

Colisage : par 6 ou 3 pièces.

Poids : 300 gr M.G. : 60 %

Weight : 300 gr Fat : 60 %

Packaging : 6 ou 3 pièces.

Le Mot de l'Affineur :

Fromage à croûte blanche, au goût de paille sèche, issu de la culture biologique.

The Cheese maker's word:

With rind cheese, dry straw taste, from organic culture.



Lait cru biologique

Organic raw milk



Idée recette :

A déguster sur le plateau de fromages ou accompagné d'une salade verte et de quelques noix fraîches.

Recipe's idea:

Serve on a cheese board or with a green salad and some fresh nuts.

