

Campénaire

Fine pâte molle au lait cru de vache.
Washed rind cheese from raw milk.

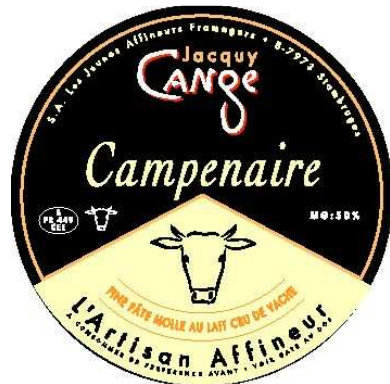
Température de conservation idéale : 4°->9° C D.L.C. : 30 jours
Best conservation temperature : 4°->9° C D.L.C. : 30 days
Colisage : par 1 pièce.

Le Mot de l'Affineur:
Fromage au lait cru à pâte molle et
saveur puissante. Affiné dans nos ateliers
à Stambruges, d'où il tient son nom.

The Cheese maker's word:
Unpasteurized cheese with a soft rind
and a powerfully taste. It's ripened in our
cellar in Stambruges.

Idée recette:
A déguster avec une bière brune, ou
traditionnellement avec une tartine de
chez « Degaute » et une tasse de café
noir !

Recipe's idea:
Taste with a dark beer, or traditionally
with a "Degaute" slice of bread and a
cup of black coffee!



Poids : 1 KG M.G. : 45 %
Weight : 1 KG Fat : 45 %
Packaging : 1 pièces /box.



Lait cru
Unpasteurised milk

