

Carré de Tourpes

Pâte molle lavée à la bière « Moinette » .
Washed-rind cheese ripened with “Moinette” beer .

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

Best conservation temperature: 3°-> 6°C

Colisage : 2 ou 4 pièces.

D.L.C. : 30 jours

D.L.C. : 30 days

Poids : 400 gr

Weight : 400 gr

Packaging : 2 ou 4 pièces

L'Artisan Affineur
Jacquy
CANGE

Le Mot de l'Affineur :

Fromage fermier à base de lait biologique, affiné à la bière. Fromage doux, très crémeux aux parfums subtils de « Moinette »

The Cheese maker's word:

Cheese from organic raw milk, ripened with beer. Sweet cheese, so creamy with “Moinette” perfume.



Lait cru biologique

Organic raw milk .



Idée recette:

A déguster avec une bière ambrée ou même avec un vin de Bourgogne blanc !

Recipe's idea:

To serve with a brown ale beer or with a white wine of Bourgogne.

