

Cochon'Nez

Pâte molle affinée à la bière « Cochonne »
Washed-rind cheese with “Cochonne” beer



Température de conservation idéale : 1°-> 4° C

D.L.C.: 20 jours

Poids: 250 gr

M.G.: 50 %

Best conservation temperature : 1°-> 4°C

D.L.C.: 20 days

Weight: 250 gr

Fat: 50 %

Colisage : par 6 ou 7 pièces, ou en vrac.

Packaging: 6 or 7 pièces or in bulk.

Le Mot de l'Affineur :

Fromage crémeux macéré dans la bière qui est fabriquée à Pipaix en Belgique, à la Brasserie à Vapeur !

The Cheese maker's word:

Creamy cheese macerated in beer, made in Pipaix a Belgian city, in a steam brasserie!



Lait pasteurisé

Pasteurized milk



Idée recette :

...sur le plateau de fromages, avec de la bière et de la gelée de bière ...

Recipe's idea:

... On the cheeseboard, with good beer and jelly of beer..

