

Cœur de Gaume

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. : 20 jours

Poids : 200 gr

M.G. : 50 %

Best conservation temperature: 3° -> 6° C

D.L.C. : 20 days

Weight : 200 gr

Fat : 50 %

Colisage : par 3 ou 6 pièces.

Packaging : 3 ou 6 pièces.

Le Mot de l'Affineur :

Fromage à croûte blanche en forme de cœur au parfum de paille sèche prononcé et une petite touche de sel en fin de bouche.

The Cheese maker's word:

White moulded cheese with heart shape. It has a strong straw perfume and a small taste of salt at end of month.



Lait cru biologique

Organic raw milk



Idée recette:

A déguster sur le plateau de fromages, en prenant soin de le sortir du réfrigérateur au moins deux heures avant de le savourer.

Recipe's idea:

To served on a cheese board. It's important to take out the cheese of the freeze at least two hours before savour.

