

# Délicatesse aux Noix

Fine pâte souple truffée de cerneaux de noix.  
Semi-hard cheese flavored with walnuts.

Température de conservation idéale : 10°->12° C

D.L.C. : 60 jours

Poids : 2 KG

M.G. : 45 %

Best conservation temperature : 10°->12° C

D.L.C. : 60 days

Weight : 2 KG

Fat : 45 %

Colisage : par 1 pièce.

Packaging : 21 piece.

Le Mot de l'Affineur :  
Fromage fabriqué à la ferme et farci d'excellents cerneaux de noix.

The Cheese maker's word:  
Farm cheese filled with delicious green walnuts.



Lait cru de + 60 jours d'affinage.

Raw milk, more than 60 days ripened

Idée recette:

Salade verte ou mélangée, aromatisée avec de l'huile de noix, un peu de vinaigre de bière, des cubes de « Délicatesse » et un peu de crème aigre ...Bon appétit.

Recipe's idea:

Regular or mixed salad, aromatized with walnut oil, a bit of beer vinegar, small pieces of the « Délicatesse » cheese and a bit of sour cream ... enjoy it !

