

# Délice des Bois



Triple crème fourré d'une compotée de fruits des bois  
Creamy cheese with stewed fruits of the forest

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

D.L.C. : 30 jours

Poids : 250 gr

M.G. : 75 %

Best conservation temperature: 3°-> 6° C

D.L.C. : 30 days

Weight : 250 gr

Fat : 75 %

Colisage : par 3 ou 8 pièces.

Packaging : 3 ou 8 pièces

**D'OCTOBRE à MARS**

**From OCTOBER to MARCH**

Le Mot de l'Affineur:

Fromage crémeux au goût fin de fruits des bois.

The Cheese maker's word:

Creamy cheese with a fine taste of forest's fruits.



Lait pasteurisé

Pasteurized milk



Idée recette:

Original, servi avec un coulis de mûres et des crackers.

Recipe's idea:

Original, served with a blackberry coulis and some crackers.

