

# Figa

Triple crème fourré d'une compotée de figues  
Creamy cheese with stewed figs

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

D.L.C. : 30 jours

Best conservation temperature : 3°-> 6° C

D.L.C.: 30 days

Colisage: par 8 ou 3 pièces.

**D'OCTOBRE à MARS**

Poids : 150 gr

M.G. : 75 %

Weight : 150 gr

Fat : 75 %

Packaging: 6 or 8 pièces /box

**From OCTOBER to MARCH**

## Le Mot de l'Affineur :

Cette fine pâte douce est agrémentée en son centre d'un confit de figues d'Italie, Qui donne à l'ensemble douceur et soleil...

## The Cheese maker's word :

This thin and sweet batter is embellishing with an Italian fig coulit in its centre, which give sweetness and sun to the all cheese...



Lait pasteurisé

Pasteurized milk



## Idée recette :

A servir avec de la figue fraîche, bien mûre ou une compotée glacée de figue au Banyuls ...

## Recipe's idee:

Serve with fresh fig, well mature, or frozen compote of fig with Banyuls.

