

Fourme au Maury

Pâte persillée affinée au vin de Maury
Blue-moulded cheese ripened with Maury wine.

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

D.L.C.: 40 jours

Poids: 1 Kg.

M.G. : 45 %

Best conservation temperature : 3° -> 6° C

D.L.C.: 40 days

Weight: 1 Kg

Fat: 45 %

Colisage : par 3 pièces ou en vrac.

Packaging: 3 pieces or in bulk

Le Mot de l'Affineur :

Fourme bleue affinée avec élégance et distinction au vin de Maury
La fourme est lavée et le vin est injecté dans le fromage pendant 4 semaines, pour lui donner de l'équilibre.

The Cheese maker's word :

Blue-moulded cheese delicately ripened with fine Maury wine. This cheese is first washed and then the wine is injected during 4 weeks. Very well balanced!



Lait pasteurisé

Pasteurized milk



Idée recette :

A déguster sur le plateau de fromages accompagné d'un vin moelleux de toute région, un porto ou un Banyuls.
Je préfère un vin frais à un vin trop sucré.

Recipe's idea :

To be tasted with other varieties of cheese and served with any sweet wine, a port or a sherry. I personally prefer a fresh wine that a too sweet one.

