

Fourme au Sauternes

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

Température de conservation idéale: 3° -> 6° C
Best conservation temperature: 3° -> 6° C
Colisage : par 3 pièces ou en vrac

D.L.C.: 40 jours
D.L.C.: 40 days

Poids: 1 Kg.
Weight: 1 Kg

M.G.: 45 %
Fat: 45 %

Packaging : 3 pieces or in bulk

Le Mot de l'Affineur :

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

The Cheese maker's word:

Blue-moulded cheese delicately ripened with Sauternes wine. This cheese is first washed and then the wine is injected inside. Very well balanced!



Lait pasteurisé
Pasteurized milk

Idée recette:

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

Recipe's idea:

To be tasted on a cheese board and served with any sweet white wine. I personally prefer a fresh wine that a too sweet one.

