

Fumé de Champagne

Pâte molle fleurie fourrée de graines de sésame fumées.
Fine mould ripened cheese with some sesame.

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

D.L.C. : 30 jours

Poids : 250gr

M.G. : 45 %

Best conservation temperature: 3°-> 6°C

D.L.C. : 30 days

Weight : 250 gr

Fat : 45 %

Colisage : 3 ou 8 pièces

Packaging : 3 or 8 pieces.

Le Mot de l'Affineur :

Fromage à croûte fleurie légèrement salé farci de graines de sésame qui donnent à l'ensemble un léger parfum fumé.

The Cheese maker's word:

Moulded cheese lightly salty chopped with sesame seeds which gives to the cheese a steamed perfume



Lait pasteurisé.

Pasteurised milk.



Idée recette:

Sur le plateau de fromages, avec quelques fruits secs.

Recipe's idea:

Serve on a cheese board with some dried fruit.

