

# Grande Fleur

Fine pâte fleurie au lait cru de vache  
Fine mould-ripened cheese from raw milk

Température de conservation idéale : 6° -> 10° C D.L.C. : 20 jours

Best conservation temperature : 6° -> 10° C D.L.C. : 20 days

Colisage : par 6 pièces.

Poids : 500 gr

M.G. : 50 %

Weight : 500 gr

Fat : 50 %

Packaging : 6 pièces /box.

## Le Mot de l'Affineur :

Fromage fermier à croûte blanche, à texture « crayeuse », peu salé et fin de goût.

## The Cheese maker's word:

Farmer cheese with a white rind "chalky" texture, not too salty and tasty fine.



Lait cru biologique

Organic raw milk



## Idée recette:

A déguster sur le plateau de fromages ou accompagné d'une salade verte. Il accompagne agréablement le bordeaux rouge !

## Recipe's idea:

To serve on a cheese board or with a green salad. It goes well with red Bordeaux.

