Herve Fermier A.O.P

L'Artisan Affineur
Jacquy Cange

Fine pâte molle farcie au lait cru de vache
Washed rind soft cheese from raw milk

Température de conservation idéale : 3°->6° C D.L.C. : 30 jours Poids : 200/400 gr M.G. : 45 %

Best conservation temperature : 3°->6° C D.L.C. : 30 days Weight : 200/400 gr Fat : 45 %

Colisage : par 6 pièces Packaging : 6 pieces

Le Mot de l'Affineur :
Fromage belge, de la région de Herve. L'affinage procure à ce fromage un goût plus prononcé, puissant et épicé.

The Cheese maker's word:
Belgian cheese which coming from Herve region.
The taste and flavour of the cheese becomes stronger as it matures.

Lait cru

Unasteurised milk

Idée recette :
Servir avec une noisette de sirop d'Aubel

Recipe's idea:
Serve with a little bit of Aubel's syrup (apple and pear)