

K'ré

Fine pâte molle au lait cru de vache.
Washed rind soft cheese from cow's raw milk.



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

D.L.C. : 20 jours

Poids : 150 gr

M.G. : 45 %

Best conservation temperature : 3°-> 6° C

D.L.C. : 20 days

Weight : 150 gr

Fat : 45 %

Colisage : par 8 pièce ou en vrac.

Packaging : 8 pièces or in bulk.

Le Mot de l'Affineur:

Petit fromage de style « Pont l'Evêque » à fine croûte lavée. Sa pâte au goût très délicat est savoureuse.

(se prononce {karé})

The Cheese maker's word:

Small cheese, looks like "Pont l'Evêque", with a thin washed ring. Its batter, with a delicate flavour, is tasty. We wash its rind to obtain the well natural colour

(Pronounced {Karé})



Lait cru

Unpasteurized milk



Idée recette:

Se déguste sur le plateau de fromages avec un vin rouge fruité et ample. Je préfère un vin du Sud de la France ou un Syrah californien.

Recipe's idea:

Savour on a board cheese with a fruity and ample red wine. I prefer a south France wine or Californian Syrah

