

# Lolivet

Pâte fraîche de chèvre fourrée d'olives noires  
Fresh soft cheese with black olives inside



Température de conservation idéale: 3°-> 6° C    D.L.C 21 jours  
Best conservation temperature:        3°-> 6° C    D.L.C 21 day  
Colisage : 5 ou 11 pièces.

Poids : 150 gr                    M.G. : 45%  
Weight: 150 gr                 FAT: 45%  
Packaging : 5 or 11 pièces.

Le Conseil de l'affineur :  
Petit fromage de chèvre légèrement affiné  
et fourré d'une pâte d'olives noires. Ce  
fromage se déguste toute l'année.

The Cheese Maker's word:  
Small goat cheese filled with black  
olives. It can be tasted any time of the  
year



Lait cru de  
chèvre

Raw goat milk



Idée recette.

Servi sur le plateau, ou seul accompagné  
d'une salade frisée enrichie d'une fine  
brunois d'olives et de fruits secs ...

Recipe's idea:

To be tasted with other varieties of  
cheese or simply alone with curly lettuce  
served with small pieces of olives and  
dry fruits.

