

Le Maigre

Fine pâte souple au lait cru de vache.
Semi-hard cheese from raw milk.

Température de conservation idéale : 10°->12° C D.L.C. : 30 jours

Best conservation temperature : 10°->12° C D.L.C. : 30 days

Colisage : par 1 pièce.

Le Mot de l'Affineur:
Fromage fermier doux et maigre.

The Cheese maker's word:
Farmer soft cheese and low-fat.



Lait cru de + de 60
jours d'affinage.

Raw milk more
than 60 days



Idée recette:
Fromage de régime avec un goût très
agréable

Recipe's idea:
Diet cheese with a nice taste.



L'Artisan Affineur
Jacquy
CANGE

Poids : 2 KG

M.G. : 25 %

Weight : 2 KG

Fat : 25 %

Packaging: 1 piece /box.