

Moellon Beloeil

Pâte molle lavée à l'hydromel et au sirop de Liège.
Washed-rind cheese ripened with mead and syrup.

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

Best conservation temperature: 3° -> 6° C

Colisage : par 11 ou 5 pièces.

D.L.C.: 40 jours

D.L.C.: 40 days

Poids :180 gr

Weight :180 gr

Packaging : 11 or 5 pièces



Le Mot de l'Affineur :

Petit fromage de la région de Herve affiné au sirop de pomme et de poire du pays d'Aubel.

The Cheese maker's word:

Little cheese coming from "Herve region", ripened with apple and pear syrup from Aubel place.



Lait pasteurisé

Pasteurised milk



Idée recette :

Délicieux sur une tartelette en pâte feuilletée garnie d'une fine couche de sirop.

Recipe's idea:

Delicious on a small pie with a bit of syrup.

