

Moellon fermier

Fine pâte molle au lait cru de vache.
Washed-rind cheese from raw milk.

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

Best conservation temperature : 3°-> 6° C

Colisage : par 6 pièces.

D.L.C. : 20 jours

D.L.C. : 20 days

Poids : 250 gr

Weight : 250 gr

Packaging : 6 pièces /box.



Le Mot de l'Affineur :

Fromage rustique à croûte lavée au goût de paille. Sa croûte peut être brossée ou lavée.

The Cheese maker's word:

Rural washed rind cheese with a straw taste. Its rind can be brushed or washed



Lait cru de plus de
60 jours

Unpasteurized milk
more than 60 days

Idée recette :

A déguster avec un ensemble de fromages belges fermiers, afin de découvrir les différentes saveurs du terroir wallon.

Recipe's idea:

To serve with other Belgian farmer cheese, to discover different flavour from Walloon land.

