

Panier cendré

Fine pâte fraîche au lait cru de chèvre.
Fresh soft cheese from goat milk



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

D.L.C.: 21 jours

Poids: 150 gr

M.G. : 45 %

Best conservation temperature : 3°->6° C

D.L.C.: 21 days

Weight: 150 gr

Fat : 45 %

Colisage : par 3 ou 7 pièces.

Packaging : 3 or 7 pièces

Le Conseil de l'Affineur:
Fromage de chèvre fermier de nos
Ardennes, à saveur fine et minérale.

The Cheese maker's word:
Farm goat cheese comes from Belgian
Ardennes, fine and mineral flavour.



Lait cru de chèvre

Raw goat milk



Idée recette:

Ce petit fromage cendré se déguste
crèmeux ou légèrement sec, sur le
plateau de fromages.

Recipe's idea:

This small ashy cheese can be savoured
creamy or lightly dry, on a cheese
board.

