

Le Petit Paradis

Pâte demi-dure artisanale au lait de vache.
Semi-hard cheese made from raw organic 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 3 pièces.

Le Conseil de l'Affineur:
Fromage fermier goûteux dont la croûte est lavé au café.

The Cheese maker's word:
It's a farm cheese very tasty. Its rind is washed with coffee.

Idée recette:

Fromage à déguster en tranches ou en morceaux avec une bière d'Abbaye, ou une « Folie de Pipaix »

Recipe's idea:

This cheese can be savour in slices or in small cubes. It goes well with an Abbey beer or a "Folie de Pipaix" beer.



L'Artisan Affineur
Jacquy
CANGE

Poids : 1,5 KG

M.G. : 50 %

Weight : 1,5 KG

Fat : 50 %

Packaging : 3 pieces /box.



Lait cru bio de 60 jours d'affinage.

Organic raw milk more than 60 days

