

Parfum de Blanche

Pâte molle aux arômes de bière blanche.
Washed-rind soft cheese with white beer flavor.



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

D.L.C. : 30 jours

Poids : 500 gr

M.G. : 45 %

Best conservation temperature : 3°->6°C

D.L.C. : 30 days

Weight : 500 gr

Fat : 45 %

Colisage : 5 ou 3

Packaging : 5 or 3

Le Mot de l'Affineur :

Fromage artisanal du Condroz dont la pâte est travaillée avec des épices servant à la fabrication de la bière Blanche : Houblon, coriandre, écorce d'orange ...

The word of the Cheese maker:

Handcrafted cheese comes from Condroz. Its batter is made with spices used in lager beer fabrication: Hobs, cilantro, orange bark..



Lait cru .

Raw milk .

Idée recette :

Fromage à déguster avec une bière blanche, ou chaud, sur un toast grillé de pain d'épices accompagné d'une sauce à la bière.

Recipe's idea:

To serve with a lager beer, or hot on a toast of gingerbread with a beer sauce.

