

Petit Bonsecours

Fine pâte molle affinée à la bière de Bonsecours.
Washed-rind cheese ripened with Bonsecours beer.



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

D.L.C. : 40 jours

Poids 200 gr.

M.G. : 48%

Best conservation temperature : 3° -> 6° C

D.L.C. : 40 days

Weight : 200 gr.

Fat : 48 %

Colisage : par 8 ou 6 pièces.

Packaging : 8 or 6 pieces.

Le Conseil de l'Affineur:
Fromage de type « Herve », puissant et bien équilibré par le parfum de bière .

The Cheese maker's word:
« Herve » type, strong and well-balanced thanks to the beer perfume.



Lait pasteurisé.

Pasteurized milk



Idée recette:

Excellent sur un toast ou dans une tartellette chaude, accompagné de sirop de Liège.

Recipe's idea:

Excellent on a toast or in a hot pie served with « Sirop de Liège » (sweet syrup).

