

# Petite Fleur

Fine pâte fleurie au lait cru de vache  
Fine mould-ripened cheese from raw milk



Température de conservation idéale: 3°> 6°C D.L.C.: 20 jours Poids : 300 gr M.G. : 50 % Colisage : 4 pièces/boites  
Best conservation temperature: 3°> 6°C D. L.C.:20 days Weight: 300 gr Fat: 50 % Packaging: 4 pieces /box .

## Le Mot de l'Affineur :

Fromage à croûte blanche, très doux, issu de la culture biologique .Affiné en cave où sa croûte blanche se développe, il apportera douceur et crémeux sur votre plateau

## The Cheese maker's word:

White rind cheese, very soft, result of organic culture. Mature in cellar to develop its rind. The maturing bring them softness and creamy.



Lait cru biologique

Organic raw milk



## Idée recette :

A déguster sur le plateau de fromages ou accompagné d'une salade verte.

## Recipe's idea:

Good to savour on a cheese board accompany with salad.

