

Pom' Calva

Cœur de camembert affiné au Calvados et Pomonel.
Camembert ripened with Calvados and Pomonel.



Température de conservation idéale: 3°-> 6° C D.L.C.: 20 jours
Best conservation temperature: 3°-> 6° C D.L.C.: 20 days
Colisage : par 4 pièces.

Poids : 250 gr M.G. : 45 %
Weight : 250 gr Fat : 45 %
Packaging : 4 pièces /box.

Le Mot de l'Affineur :
Classique « camembert au calva » affiné avec un mélange à base de Pomonel qui lui donne un « fruité » de pomme particulier !

The Cheese maker's word :
"Camembert au Calva" classic, ripened with a mix made with Pomonel which give an original apple fruity taste.



Lait pasteurisé.
Pasteurized milk



Idée recette :
Fromage puissant et coulant à déguster avec un vin blanc structuré ou un rouge corsé. Peut se déguster aussi avec du cidre ...

Recipe's idea :
Powerful and runny cheese. To savoured with structured white wine or strong red wine.

