

Printanier

Pâte fraîche aux herbes aromatiques.
Fresh soft cheese flavored with dill

Température de conservation idéale : 1° -> 4° C

D.L.C. : 15 jours

Best conservation temperature: 1° -> 4° C

D.L.C. : 15 days

Colisage : par 2 ou 6 pièces.

D'AVRIL à SEPTEMBRE

L'Artisan Affineur
Jacquy
CANGE

Poids : 250 gr

M.G. : 45 %

Weight : 250 gr

Fat : 45 %

Packaging : 2 or 6 pièces.

From APRIL to SEPTEMBER

Le Mot de l'Affineur :

Fromage frais garni d'un mélange d'aneth, de coriandre et de piment aromatique. Doux et frais !

The Cheese maker's word:

It's a fresh cheese with a mix of dill, coriander and aromatic chilli. Sweet and fresh!



Lait cru

Unpasteurized milk



Idée recette:

A servir accompagné d'une salade aux herbes de jardin.

Recipe's idea:

This cheese must be savoured with a special salad of herbs.

