

# Rouleau cendré

Fine pâte fraîche au lait cru de chèvre.  
Fresh soft cheese from goat milk

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 3 ou 6 pièces.

Le Conseil de l'Affineur:  
Fromage de chèvre fermier de nos ardennes, à saveur fine et minérale.  
A obtenu la médaille d'argent du meilleur fromage Wallon 2000.

The Cheese maker's word:  
Farmer goat cheese comes from our Belgian Ardennes, fine and mineral flavour. He won silver medallion for the best Walloon's cheese of 2000.

Idée recette:  
Ce rouleau se déguste affiné, sur le plateau de fromages, ou frais en salade, Ou même chaud sur un toast au miel.

Recipe's idea:  
This roll is savour ripened, on a cheese board, fresh in salad or hot on a toast with some honey.



Poids : 300 gr      M.G. : 45 %  
Weight: 300 gr      Fat: 45 %  
Packaging : 3 or 6 pièces.



Lait cru de chèvre  
Raw goat milk

