

# Saint - Feuillien

Pâte souple affinée à la bière de Saint -Feuillien.  
Semi-hard cheese ripened with Saint-Feuillien beer .

Poids: 2 KG M.G. : 45 %

Weight: 2 KG Fat : 45 %

Packaging : 1 piece.

Température de conservation idéale : 10°->12° C D.L.C.: 60 jours

Best conservation temperature : 10°->12° C D.L.C.: 60 days

Colisage : par 1 pièce.

Le Conseil de l'Affineur:  
Fromage fermier gouteux affiné avec la bière artisanale fabriquée près de Soignies en Hainaut

The word of the Cheese maker:

Tasty farm cheese ripened with small-scale production beer produced near Soignies in Hainaut (Belgium).



Lait cru de + 60 jours d'affinage.

Raw milk more than 60 days

Idée recette:

Fromage à déguster en apéritif accompagné d'une bière de Saint-Feuillien, ou d'une Bush. Délicieux également dans une quiche aux lardons

Recipe's idea:

This cheese must be serving with a "Saint-Feuillien" beer as an aperitif, or with a "Bush" beer. Also excellent in a hot pie with small pieces of bacon cubes.

