

Saint - Georges

Pâte fraîche macérée au vin rouge.
Fresh soft cheese soured in red wine

Température de conservation idéale: 3° -> 6° C D.L.C. : 30 jours
Best conservation temperature: 3° -> 6° C D.L.C. : 30 days
Colisage : par 6 ou 7 pièces.

Le Mot de l'Affineur :
Fromage frais macéré au vin rouge, à
saveur acidulée et rafraichissante.

The Cheese maker's word :
Fresh cheese macerated with red wine,
tangy and refreshing flavour.



Idée recette :
A déguster avec du « Fleurie » du
Beaujolais ou un autre vin rouge fruité.

Recipe's idea :
To savour with Beaujolais "Fleurie" or
other fruity red wine.



L'Artisan Affineur
Jacquy
CANGE

Poids : 250 gr M.G. : 45 %
Weight : 250 gr Fat : 45 %
Packaging : 6 or 7 pièces.



Lait pasteurisé
Pasteurized milk