

# Tome du Plateau ardenais

Fine pâte dure au lait cru de brebis.  
Semi-hard cheese made from sheep milk.

Température de conservation idéale : 10°->12° C

D.L.C. : 60 jours

Poids : 2.5 KG

M.G. : 50 %

Best conservation temperature : 10°->12° C

D.L.C. : 60 days

Weight : 2.5 KG

Fat : 50 %

Colisage : par 1 pièce.

Packaging : 1 pièce



## Le Mot de l'Affineur:

Fromage fermier à pâte dure et saveur très fine de brebis.

## The Cheese maker's word:

Semi-hard farmer cheese. It has a sweet and fine sheep flavour.



Lait cru de + de 60 jours d'affinage.

Raw milk more than 60 days



## Idée recette :

A déguster, de préférence, avec de la confiture de cerises !

## Recipe's idea:

To savour, preferably, with cherry jam !

