



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

LE PETIT, BOISÉ

KALT ODER WARM GENIESSBAR

Schweizer Weichkäse, vollfett, aus pasteurisierter Milch,

EIGENSCHAFTEN : Der Le Petit Boisé (der kleine holzverkleidete Käse) ist ein Cousin unseres Reblochon de Moudon. Seine Rezeptur wurde so angepasst, dass er kalt sowie auch warm konsumiert werden kann. Dank seiner Schale aus Pappelholz bekommt dieser Weichkäse mit seiner Reife einen feinen leicht holzigen Geschmack. Seine Schale ist auch ofenresistent und er eignet sich als kleine warme Mahlzeit, wenn er von Kartoffeln oder Brotstücken begleitet wird.



UNSER ENGAGEMENT : Die eingesammelte Milch stammt von Milchbauern in unmittelbarer Nähe unserer Käserei. So bleibt die Milch frisch, seine organoleptischen Eigenschaften werden so besser beibehalten und unsere Umwelt wird geschont.

WARM : einige Minuten in den Ofen oder 2 Minuten in den Mikrowellenofen geben, der Teig schmilzt und er lässt sich dann wie ein Fondue verzehren. Eine detaillierte Rezeptur befindet sich im Inneren der Verpackung.

KALT : findet er einen guten Platz auf jeder Käseplatte. Er sollte aber 2 Stunden vor der Verkostung aus dem Kühlschrank genommen werden, nur so entfalten sich seine vollen Aromen.

GEWICHT : 200g

ARTIKEL NUMMER : 40100

EAN CODE LGP : 7612009401004

RINDE : Rotschimmelkäse / Geotrichum

KATEGORIE : Weichkäse aus pasteurisiert, Kuhmilch 45% Fi.T

VEREDLUNG : 8 – 10 Tage in unseren klimatisierten Reifekeller

LAGERUNG : Zwischen 2 und 6 o C

DGARANTIEDATUM : 28 Tage ab Lieferung

ZERTIFIZIERUNG : FSSC 22000



Producteur

Le Grand Pré SA,
c/o PROLAIT
Rte de Lausanne 23
1400 Yverdon-les-Bains

Tél. 024 424 20 10

Fax 024 424 20 19

e-mail : info@legrandpre.ch

NEUHEIT 2018