



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

Le Bourg Mignon

Moelleux et gourmet

Fromage Suisse à pâte molle au lait pasteurisé

Désignation: Le Bourg Mignon - 200g

N° art: 10050

EAN: 7612 0091 0000 6

Croûte: fleurie (Oidium)

Catégorie: fromage double crème (MG/ES > 65%)

Affinage: 7 à 9 jours en cave climatisée, contrôlée

Poids: 200g

Caractéristiques:

Ce fromage vous fera découvrir la senteur délicate de son terroir, son bouquet aromatique et sa saveur franche qui évoque des arômes fruités.

Particularités:



- Le lait des fromages du Grand Pré est collecté à proximité de notre fromagerie, ce qui permet de conserver toutes ses qualités en respectant l'environnement.

- Nos produits sont labélisés



Dégustation: Sortez ce fromage 1 à 2 heures du réfrigérateur avant de le servir, ainsi il développera tous ses arômes!

Conservation: Entre + 2°C et 5°C

Unité de commande: 12 pièces



Commandes & contact

Le Grand Pré SA,

ZI du Grand Pré 4D

1510 Moudon

Tél. 021 905 50 22

e-mail: info@legrandpre.ch