



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

Le Coeur⁺ de Moudon

Tendre et crémeux

Fromage Suisse à pâte molle au lait pasteurisé

Désignation: Le Coeur de Moudon - 200g

N° art: 10010

EAN: 7612 0091 0100 3

Croûte: fleurie mixte (Oïdium / Penicillium)

Catégorie: fromage à la crème (MG/ES > 55%)

Affinage: 7 à 9 jours en cave climatisée, contrôlée

Poids: 200g

Caractéristiques:

Gourmandise et plaisir! Sous sa croûte fine et légère se cache un trésor de sensations. Découvrez son goût subtil et inédit.

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