



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

Le Convive

Le camembert onctueux

Fromage Suisse à pâte molle au lait pasteurisé

Désignation: Le Convive - 125g

N° art: 10030

EAN: 7612 0091 0300 7

Croûte: fleurie (Penicillium)

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

Affinage: 6 à 8 jours en cave climatisée, contrôlée

Poids: 125g

Caractéristiques:

Sa texture en bouche est exquise, lisse et onctueuse. De sa saveur équilibrée se dégagent des arômes de beurre, de champignon et de noisette. A maturité il obtient des notes plus épicées.

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