



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

Dagobert

Le Brie de Moudon

Arômes fins de noisettes

Fromage Suisse à pâte molle au lait pasteurisé

Désignation: Dagobert - Le Brie de Moudon

N° art: 10040

EAN: 7612 0091 0500 1

Croûte: fleurie (Penicillium)

Catégorie: fromage gras (MG/ES > 45%)

Affinage: 7 à 9 jours en cave climatisée, contrôlée

Poids: 1kg

Caractéristiques:

Une croûte très fine et sèche enveloppe une pâte moelleuse évoluant vers une délicate onctuosité.
Un classique de grande classe.

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: 2 pièces



Commandes & contact

Le Grand Pré SA,

ZI du Grand Pré 4D

1510 Moudon

Tél. 021 905 50 22

e-mail: info@legrandpre.ch