



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

La Baronne de Jolimont

Sauft & sahnig

Schweizer Rahmweichkäse aus pasteurisierter Milch

Bezeichnung: La Baronne de Jolimont - 200g

Artikelnummer: 10020

EAN: 7612 0091 0200 0

Rinde: Weiss-schimmel (Penicillium)

Kategorie: Rahmweichkäse (F.i.T > 55%)

Reifung: 7 bis 9 Tage in unseren gekühlten Kellern

Gewicht: 200g

Geschmack:

Die ganze Liebe und das "Savoir-faire" von unserem Käsemeister liegt in diesem Weichkäse. Entdecken Sie diesen köstlichen Sahnegeschmack mit einer sehr schmelzenden Textur.

Eigenschaften:



- Unsere Milch stammt exklusiv von unseren Milchproduzenten, die sich unmittelbar in der Nähe unserer Käseerei befinden. So behält die Milch ihre Frische und die Umwelt wird geschont.

- Weichkäse mit dem Gütezeichen "Terre Vaudoise"



Serviertipps: Nehmen Sie diesen Weichkäse eine bis zwei Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank. So können sich seine Aromen bei Zimmertemperatur voll entfalten.

Lagertemperatur: Zwischen + 2°C bis 5°C

Bestelleinheit: 12 Stück



Bestellungen & Informationen

Le Grand Pré SA,

ZI du Grand Pré 4D

1510 Moudon

Tel. 021 905 50 22

e-mail: info@legrandpre.ch