



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

Le Coeur⁺ de Moudon

Zart & köstlich

Schweizer Rahmweichkäse aus pasteurisierter Milch

Bezeichnung: Le Coeur de Moudon - 200g

Artikelnummer: 10011

EAN: 7612 0091 0100 3

Rinde: Weisschimmel (Oidium / Penicillium)

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

Reifung: 7 bis 9 Tage in unseren gekühlten Kellern

Gewicht: 200g

Geschmack:

Unter seiner feinen Weisschimmelnrinde versteckt sich ein Schatz voller Sensationen. Entdecken Sie diese Gaumenfreude und lassen Sie sich verführen.

Eigenschaften:



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

- Weichkäse mit dem Gütezeichen aus dem "Terroir Vaudois"



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