



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

Le Convive

Der milde Camembert

Schweizer Rahmweichkäse aus pasteurisierter Milch

Bezeichnung: Le Convive - 125g

Artikelnummer: 10030

EAN: 7612 0091 0300 7

Rinde: Weisschimmel (Penicillium)

Kategorie: Rahmweichkäse (Fi.T > 55%)

Reifung: 6 bis 8 Tage in unseren gekühlten Kellern

Gewicht: 125g

Geschmack:

Seine Textur im Gaumen ist schmeichlerisch sanft und rahmig. Sein ausgewogener Genuss verleiht ihm Geschmacksnoten von Butter und feiner Waldpilze. Bei optimaler Reife bekommt er sogar einen leicht würzigen Geschmack.

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 "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