



LE GRAND PRÉ  
— Moudon 1889 —

# LE PETIT, BOISÉ

**KALT ODER WARM GENIESSBAR**

Schweizer Weichkäse, vollfett, aus pasteurisierter Milch,

**EIGENSCHAFTEN:** Der Le Petit Boisé (der kleine holzverkleidete Käse) ist ein Cousin unseres Reblochon de Moudon. Seine Rezeptur wurde so angepasst, dass er kalt sowie auch warm konsumiert werden kann. Dank seiner Schale aus Pappelholz bekommt dieser Weichkäse mit seiner Reife einen feinen leicht holzigen Geschmack. Seine Schale ist auch ofenresistent und er eignet sich als kleine warme Mahlzeit, wenn er von Kartoffeln oder Brotstücken begleitet wird.



**UNSER ENGAGEMENT:** Die eingesammelte Milch stammt von Milchbauern in unmittelbarer Nähe unserer Käserei. So bleibt die Milch frisch, seine organoleptischen Eigenschaften werden so besser beibehalten und unsere Umwelt wird geschont.

**WARM:** einige Minuten in den Ofen oder 2 Minuten in den Mikrowellenofen geben, der Teig schmilzt und er lässt sich dann wie ein Fondue verzehren. Eine detaillierte Rezeptur befindet sich im Inneren der Verpackung.

**KALT:** findet er einen guten Platz auf jeder Käseplatte. Er sollte aber 2 Stunden vor der Verkostung aus dem Kühlschrank genommen werden, nur so entfalten sich seine vollen Aromen.

**GEWICHT:** 200g

**ARTIKEL NUMMER:** 40100

**EAN CODE LGP:** 7612009401004

**RINDE:** Rotschimmelkäse / Geotrichum

**KATEGORIE:** Weichkäse aus pasteurisiert, Kuhmilch 45% Fi.T

**VEREDLUNG:** 8 – 10 Tage in unseren klimatisierten Reifekeller

**LAGERUNG:** Zwischen 2 °C und 5 °C

**ZERTIFIZIERUNG:** FSSC 22000



## Bestellungen & Informationen

Le Grand Pré SA,

ZI du Grand Pré 4D

1510 Moudon

Tel. 021 905 50 22

e-mail: [info@legrandpre.ch](mailto:info@legrandpre.ch)

**NEUHEIT 2018**