



LE GRAND PRÉ  
— Moudon 1889 —

# St-Etienne

Mild und fein cremig

Schweizer Weichkäse, vollfett, aus pasteurisierter Kuhmilch

**Bezeichnung:** St-Etienne

**Eigenschaften:** Der Weichkäse wird handwerklich erzeugt und während der Herstellung wird Rahm zugegeben, wodurch der Saint Etienne extra cremig wird und seine frische Art hat. Durch die Reifezeit entwickelt sich ein leicht würziger Geschmack und seine Textur wird immer weicher. Dieses Produkt unterliegt einem natürlichen Gewichtsverlust. Die endgültige Reifung erfolgt in zwei Phasen.

**Verpackung:** Der micro-perforierter Film, der die Holzschale überzieht, erschafft identische Reifekonditionen eines Reifekellers. Die Holzschale ist mit einem Wachspapier beschichtet.



**Teig:** Sein Teig ist kompakt. Er hat eine Naturrinde, die sich bei höherem Reifegrad leicht bläulich färben kann und dann sehr flüssig wird.

**Kategorie / Fett i. Tr:** Vollfett Weichkäse Fi.T 45%

**Rinde:** Feine beige-gelbe Rinde (Geotrichum).

**Verkostung:** Die Connaisseurs schätzen den Saint-Etienne erst dann, wenn er fast flüssig ist.

**Gewicht:** 100 gr.

**Reifung:** 6 - 8 Tage in 2 Phasen

**Lagertemperatur:** Zwischen 3 °C - 5°C



## 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)