



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —



Le P'tit vaudois Dr chli Welsch

Cremiger Bio-Weichkäse mit feinem Milcharoma

Schweizer vollfett Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch

EIGENSCHAFTEN: Der zarte Bio Weichkäse hat einen milden, rahmigen Geschmack, mit feinem Milcharoma. Die Aromenote intensiviert sich im Laufe der Reifungsphase. Sein Teig ist cremig-zart. Er vervollständigt eine genussvolle Käseplatte mit Hart- und Halbhartkäse und lässt sich gerne mit einem runden, feinen Chasselas Weisswein begleiten.

UNSER ENGAGEMENT: Die 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.



GEWICHT: 170 gr.

ART NR.: 50000

EAN CODE (CU): 7612009500004

RINDE: Weisse Schimmelrinde (Mix Geotrichum und Penicilium).

KATEGORIE / FETT I. T.: Vollfett Weichkäse Fi.T 45%

DATA GARANTIE: 21 Tage MHD

REIFUNG: 6 bis 8 Tage

LACERTEMPERATUR: Zwischen 3 °C - 6°C.

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

KÄSEREINUMMER: CH- 80937209

ZERTIFIZIERUNGEN:



Hersteller

Le Grand Pré SA,
ZI du Grand Pré 4D
1510 Moudon

Tél. 021 905 50 22
info@legrandpre.ch

NEUHEIT 2020