LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

Le P'tit vaudois
Dr chli Welsch
Finement crémeux au bon goût de lait

Fromage Suisse à pâte molle au lait pasteurisé

CARACTÉRISTIQUES : Ce fromage présente un goût délicat à dominante de lait frais. Celui-ci est subtil lorsque le fromage est jeune et beaucoup plus soutenu lorsque sa pâte devient crémeuse. Ce fromage complète judicieusement un plateau de fromages avec une croute lavé et apprécie la compagnie de fromages à pâte dures et mi-dures. Sa finesse se marie très bien avec un vin souple et fin tel que notre Chasselas.

NOTRE ENGAGEMENT : Le lait du Grand Pré est collecté à quelques km seulement de notre fromagerie. Il est mis rapidement en fabrication ce qui permet de conserver toutes ses qualités et saveurs tout en respectant notre environnement.

POIDS : 170 g

N° ARTICLE : 50000

CODE EAN CU : 7612009500004

CROÛTE : Fleurie Geotrichum + Pénicillium

CATÉGORIE : Fromage gras MG/ES : 45%

DATA GARANTIE À LA LIVRAISON : 21 jours

AFFINAGE : 6-8 jours

CONSERVATION : Entre 3°C - 6°C

DÉGUSTATION : Sortez ce fromage 1 à 2 heures du réfrigérateur avant de le servie, ainsi il développera tous ses arômes!

NO D'AGRÉMENT : CH-80937209

CERTIFICATION : BIOSUISSE · FSSC 22000 · SUISSE GARANTIE

Producteur

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

Tél. 021 905 50 22
info@legrandpre.ch

NOUVEAUTÉ 2020

Malgré tout le soin apporté à la réalisation de vos documents, une erreur a pu s'y glisser. Aussi je vous invite à bien les relire avant de donner votre accord pour l'envoi en production. Je vous rappelle que la validation du bon à tirer engage votre responsabilité.

Lausanne, le 11.08.2020