



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 à croûte fleurie développe des arômes délicats du lait frais. Celui-ci est subtil lorsque le fromage est jeune et beaucoup plus soutenu lorsque sa pâte devient crémeuse. Cette spécialité vaudoise complète judicieusement un plateau de fromages composé de pâtes 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 servir, ainsi il développera tous ses arômes!

NO D'AGRÈMENT : CH-80937209

CERTIFICATION :



FSSC 22000



Producteur

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

Tél. 021 905 50 22
info@legrandpre.ch

NOUVEAUTÉ 2020



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 Aromanote 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

LAGERTEMPERATUR: 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:



FSSC 22000



Hersteller

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

Tél. 021 905 50 22
info@legrandpre.ch

NEUHEIT 2020