



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

Reblochon⁺ de Moudon

Samtweich und fruchtig

Schweizer Weichkäse, vollfett, aus pasteurisierter Milch

Bezeichnung: Le Reblochon de Moudon - 200g

Artikelnummer: 10000

EAN: 7612 0091 0400 4

Rinde: Schmierereif (Oidium lactis)

Kategorie: Rahmweichkäse (F.i.T > 48%)

Reifung: 7 bis 9 Tage in unseren gekühlten Kellern

Gewicht: 200g

Geschmack:

Durch die, mit Roucon geschmierte Rinde, wird der Geschmack ausgeprägter und leicht fruchtig. Sein rustikales Aroma gewährt diesem Käse einen vollen Charakter.

Eigenschaften:



- Unsere Milch stammt exklusiv von unseren Milchproduzenten, die sich unmittelbar in der Nähe unserer Käserei befinden. So behält die Milch ihre Frische und die Umwelt wird geschont.

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

Lagertemperatur: Zwischen + 2°C bis 8°C

