



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

La Baronne de Jolimont

Crèmeux au cœur fondant

Fromage Suisse à pâte molle au lait pasteurisé

Désignation: La Baronne de Jolimont - 200g

Croûte: fleurie (Penicillium)

Catégorie: fromage gras (MG/ES > 55%)

Affinage: 7 à 9 jours en cave climatisée, contrôlée

Poids: 200g

Caractéristiques:

Toute l'authenticité et le savoir faire du fromager de Moudon depuis 1889 se retrouve dans ce fromage. Sa recette ancestrale et son affinage soigné lui procure une texture crémeuse et un cœur fondant.

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

Conservation: Entre + 2°C et 5°C

Certifications:



Valeurs nutritives pour 100 g

Energie : 1288 kJ / 311 kcal
Lipides : 27 g
dont acides gras saturés : 18 g
Glucides : <0.5 g
dont sucre : <0.5 g
Protéines : 17 g
Sel : 1.2 g