



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

Le Coeur⁺ de Moudon

Tendre et crémeux

Fromage Suisse à pâte molle au lait pasteurisé

Désignation: Le Coeur de Moudon - 200g

N° art: 10010

EAN: 7612 0091 0100 3

Croûte: fleurie mixte (Oïdium / Penicillium)

Catégorie: fromage à la crème (MG/ES > 55%)

Affinage: 7 à 9 jours en cave climatisée, contrôlée

Poids: 200g

Caractéristiques:

Gourmandise et plaisir! Sous sa croûte fine et légère se cache un trésor de sensations. Découvrez son goût subtil et inédit.

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

Certification:



Commandes & contact

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

Tél. 021 905 50 22
e-mail: info@legrandpre.ch