



LE GRAND PRÉ  
—Moudon 1889—

# Dagobert

## Le Brie de Moudon

Arômes fins de noisettes

Fromage suisse à pâte molle, gras, au lait pasteurisé

### Ingédients :

LAIT pasteurisé, ferment lactique et d'affinages, sel et coagulant naturel.

**Catégorie :** fromage gras (MG/ES > 45%)

**Affinage :** 7 à 9 jours en cave climatisée, contrôlée

**Poids :** 1kg

### Caractéristiques :

Une croûte très fine et sèche enveloppe une pâte moelleuse évoluant vers une délicate onctuosité. Un classique de grande classe.

### Certifications :



**Conservation :** Entre + 2°C et 5°C

**Date limite de consommation :** 35 jours

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



### Valeurs nutritives pour 100 g

Energie : 1211 kJ / 292 kcal  
Lipides : 24 g  
dont acides gras saturés : 15 g  
Glucides : < 0.5 g  
dont sucre : < 0.5 g  
Protéines : 19 g  
Sel : 1.2 g