



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

Dagobert Le Brie de Moudon

Arômes fins de noisettes

Fromage suisse à pâte molle, gras, au lait pasteurisé

Ingrédients :

LAIT pasteurisé, ferments lactiques 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