



# Le Bourg Mignon

Zart & köstlich

Schweizer Doppelrahmweichkäse aus pasteurisierter Milch

**Bezeichnung:** Le Bourg Mignon - 200g

**Artikelnummer:** 10050

**EAN:** 7612 0091 0000 6

**Rinde:** Weisschimmel (Oidium)

**Kategorie:** Doppelrahmweichkäse (F.i.T > 65%)

**Reifung:** 7 bis 9 Tage in unseren gekühlten Kellern

**Gewicht:** 200g

#### Geschmack:

Genießen Sie diesen Weichkäse zum Aperitif oder auf einer Käseplatte und entdecken Sie sein sanftes Aroma aus seinem Terroir. Das leicht fruchtige Aroma kommt nach 10 Reifetagen schön zur Geltung.

#### 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.



- Weichkäse mit dem Gütezeichen "Terre Vaudoise"

**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

**Garantiedatum:** 21 Tage

**Bestelleinheit:** 12 Stück



#### Bestellungen & Informationen

Le Grand Pré SA,  
c/o PROLAIT  
Rte de Lausanne 23  
1400 Yverdon-les-Bains  
  
Tél. 024 424 20 10  
Fax 024 424 20 19  
e-mail: info@legrandpre.ch