



LEGRANDPRÉ
— Moudon 1889 —

DÉLICE-O-FOUR

WARM GENIESSBAR

Schweizer Weichkäse, vollfett, aus pasteurisierter Milch,

EIGENSCHAFTEN: Der Ofenkäse (der kleine holzverkleidete Käse) ist ein Cousin unseres Reblochon de Moudon. Seine Rezeptur wurde so angepasst, dass er warm konsumiert werden kann. Dank seiner Schale aus Pappelholz bekommt dieser Weichkäse mit seiner Reife einen feinen leicht holzigen Geschmack. Seine Schale ist auch ofenresistent und er eignet sich als kleine warme Mahlzeit, wenn er von Kartoffeln oder Brotstücken begleitet wird.

WARM: einige Minuten in den Ofen oder 2 Minuten in den Mikrowellenofen geben, der Teig schmilzt und er lässt sich dann wie ein Fondue verzehren. Eine detaillierte Rezeptur befindet sich im Inneren der Verpackung.

GEWICHT: 200g

ARTIKEL NUMMER: 40100

EAN CODE LGP: 7612009401004

RINDE: Rotschimmelkäse / Geotrichum

KATEGORIE: Weichkäse aus pasteurisiert, Kuhmilch 45% Fi.T

VEREDLUNG: 8 – 10 Tage in unseren klimatisierten Reifekeller

LAGERUNG: Zwischen 2 und 6°C

ANERKENNUNG:



Bestellungen & Informationen

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

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