



LEGRAND PRÉ  
— Moudon 1889 —

# Le Coeur<sup>+</sup> de Moudon

*Zart & köstlich*

Schweizer Rahmweichkäse aus pasteurisierter Milch

**Bezeichnung:** Le Coeur de Moudon - 200g

**Rinde:** Weisseschimmel (Oidium / Penicillium)

**Kategorie:** Rahmweichkäse ( F.i.T > 55%)

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

**Gewicht:** 200g

**Geschmack:**

Unter seiner feinen Weisseschimmelrinde versteckt sich ein Schatz voller Sensationen. Entdecken Sie diese Gaumenfreude und lassen Sie sich verführen.

**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 5°C

**Anerkennung :**



## Bestellungen & Informationen

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

Tel. 021 905 50 22  
e-mail: [info@legrandpre.ch](mailto:info@legrandpre.ch)