



LE GRAND PRÉ
—Moudon 1889—

Le Coeur⁺ de Moudon

Zart & köstlich

Schweizer Rahmweichkäse aus pasteurisierter Milch

Bezeichnung: Le Coeur de Moudon - 200g

Rinde: Weisschimmel (Oidium / Penicillium)

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

Reifung: 7 bis 9 Tage in unseren gekühlten Kellern

Gewicht: 200g

Geschmack:

Unter seiner feinen Weisschimmelrinde 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