



# Dagobert<sup>+</sup>

## Le Brie de Moudon

Der Brie aus Moudon

Schweizer Weichkäse aus pasteurisierter Milch

**Bezeichnung:** Dagobert - Le Brie de Moudon

**Rinde:** Weisschimmel (Penicillium)

**Kategorie:** Weichkäse ( F.i.T > 45%)

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

**Gewicht:** zirka 1kg

**Geschmack:**

Seine feine, weisse Rinde umhüllt einen weichen milden Teig. Sahnig, mit zartem Schmelz und ländlichem Geschmack erfüllt dieser Brie Ihre höchsten Ansprüche.

**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.

**Anerkennung:**



**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

**Bestelleinheit:** 2 Stück



### 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)