



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

Dagobert

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. Sahmig, 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