



LE GRAND PRÉ  
— Moudon 1889 —

# La Baronne de Jolimont

*Sanft & sahnig*

Schweizer Rahmweichkäse aus pasteurisierter Milch

**Bezeichnung:** La Baronne de Jolimont - 200g

**Rinde:** Weisseschimmel (Penicillium)

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

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

**Gewicht:** 200g

**Geschmack:**

Die ganze Liebe und das "Savoir-faire" von unserem Käsemeister liegt in diesem Weichkäse. Entdecken Sie diesen köstlichen Sahnegeschmack mit einer sehr schmelzenden Textur.

**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)