



LE GRAND PRÉ
— Moudon 1889 —

St-Etienne

Doux et crémeux à coeur

Fromage suisse à pâte molle au lait de vache pasteurisé

Caractéristiques : Fromage à pâte molle et à caractère lactique, au lait de vache. Sa texture souple et son goût doux évoluent en cours d'affinage. Il devient crémeux avec un goût plus prononcé. Mûr, il peut se déguster à la cuillère.

Spécificité : L'unique fromage vendu dans sa mini-cave d'affinage ! Le film perforé et sa coupelle en bois recréent des conditions d'affinage similaires à celles d'une cave à fromage.

Pâte : De couleur crème, sa pâte est lisse et homogène à la coupe.

Catégorie : Fromage gras MG/ES 45%



Croûte : Fine, elle est recouverte d'une flore de couleur blanche à beige (Geotrichum).

Consommation : Le Saint-Étienne est un fromage de dessert à déguster directement dans sa coupelle.

Particularités:

- Le lait des fromages du Grand Pré est collecté à proximité de notre fromagerie, ce qui permet de conserver toutes ses qualités en respectant l'environnement.
- Nos produits sont labélisés



Poids : 100 gr.

Emballage : Boîte en bois thermoformé revêtue d'un papier sulfurisé, emballé sous film thermo-rétracté.

Affinage : 6 à 8 jours en deux étapes

Conservation : Entre 3 °C - 5°C.



Commandes & contact

Le Grand Pré SA,

ZI du Grand Pré 4D

1510 Moudon

Tél. 021 905 50 22

e-mail: info@legrandpre.ch