



## Tonnelet de chèvre (env. 60g) - LELL Market

Produit	Tonnelet de chèvre (env. 60g)
Référence	LaitType - Chèvre, LaitConservation - Lait Cru, LaitMatièreGrasse - Entier, AlimentaireDistance - 30 kilomètres, AlimentaireVariété - Ail et fines herbes, RAYON - Fromages : -
	LaitType - Chèvre, LaitConservation - Lait Cru, LaitMatièreGrasse - Entier, AlimentaireDistance - 30 kilomètres, AlimentaireVariété - Aux noisettes, RAYON - Fromages : -
	LaitType - Chèvre, LaitConservation - Lait Cru, LaitMatièreGrasse - Entier, AlimentaireDistance - 30 kilomètres, AlimentaireVariété - Herbes de Provence, RAYON - Fromages : -
	LaitType - Chèvre, LaitConservation - Lait Cru, LaitMatièreGrasse - Entier, AlimentaireDistance - 30 kilomètres, AlimentaireVariété - Tomate séchée, pavot, échalote, RAYON - Fromages : -
Prix	LaitType - Chèvre, LaitConservation - Lait Cru, LaitMatièreGrasse - Entier, AlimentaireDistance - 30 kilomètres, AlimentaireVariété - Ail et fines herbes, RAYON - Fromages : <b>1.35 EUR</b>
	LaitType - Chèvre, LaitConservation - Lait Cru, LaitMatièreGrasse - Entier, AlimentaireDistance - 30 kilomètres, AlimentaireVariété - Aux noisettes, RAYON - Fromages : <b>1.35 EUR</b>
	LaitType - Chèvre, LaitConservation - Lait Cru, LaitMatièreGrasse - Entier, AlimentaireDistance - 30 kilomètres, AlimentaireVariété - Herbes de Provence, RAYON - Fromages : <b>1.35 EUR</b>
	LaitType - Chèvre, LaitConservation - Lait Cru, LaitMatièreGrasse - Entier, AlimentaireDistance - 30 kilomètres, AlimentaireVariété - Tomate séchée, pavot, échalote, RAYON - Fromages : <b>1.35 EUR</b>

**Image produit**



---

**Résumé**

Découvrez le tonnelet de chèvre frais !Ce fromage saura ravir toutes les papilles grâce à un goût de chèvre doux.Le tonnelet se décline en 4 saveurs :  
Entouré d'un mélange de ciboulette, ail, persil et poivreEntouré d'un mélange d'échalote, de pavot et de tomates séchéesEntouré de noisettes concasséesEntouré de basilic, herbes de Provence, marjolaine, graines d'anis vert et fleur de lavande

---

**Description**

Poids : environ 60 g au démoulage.  
Disponibilité :  
Stade frais à mi- sec : De Mars à mi- décembreStade sec : D'Avril à début Janvier

---