Rouleau de 4 palets chèvre Affiné (env. 180g) - LELL Market

Produit	Rouleau de 4 palets chèvre Affiné (env. 180g)
Référence	LaitType - Chèvre, LaitConservation - Lait Cru, LaitMatièreGrasse - Entier, AlimentaireDistance - 30 kilomètres, RAYON - Fromages : -
Prix	LaitType - Chèvre, LaitConservation - Lait Cru, LaitMatièreGrasse - Entier, AlimentaireDistance - 30 kilomètres, RAYON - Fromages : **6.90 EUR**
Image produit	
Résumé	Fromage fermier pur chèvre au lait cru et entier qui présente un duvet blanc qui vire progressivement au bleu (penicilium album) qui garantit sa qualité Une spécialité de la Chèvrerie de la Joanna 6 semaines minimum en cave d'affinage
Description	Fromage plutôt de caractère Suivant l'affinage...son coeur devient plus ou moins moelleux L'indicatif de marquage indiqué sur son emballage correspond pour les lettres aux initiales du fromager et pour les numéros à la date de fabrication)/son goût et son aspect varie parfois en fonction notamment de la saison A conserver dans son emballage au réfrigérateur. Il est conseillé avant de le déguster de le laisser environ 1 heure à température ambiante