DES FROMAGES AU GOÛT DE REVENEZ-Y

Tout fromage rêve de se prélasser dans un bain de chardonnay fruité, mais ce privilège est réservé au meilleur: le Moser Chardonnay Bio Premium.

Moulé à la main et élaboré à partir de lait du Pays des Trois-Lacs, lavé avec délicatesse, doucement plongé dans de l'excellent chardonnay, parfaitement affiné, primé, puis, surtout: savouré comme aucun autre.

En 2006, ce fromage à pâte molle et à croûte lavée a remporté d'emblée le Swiss Cheese Award: «Moser Chardonnay Bio Premium». Son nom en dit long:

MOSER

C'est son créateur, le Maître Fromager Ueli Moser, qui a été le premier à inventer puis à réaliser le Moser Chardonnay Bio Premium.

CHARDONNAY

C'est le cépage à partir duquel les vignerons élaborent le vin incroyablement fruité du même nom. Chaque fromage rêverait de se baigner dedans. Mais seul le meilleur a ce privilège.

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Goût & arôme:	Fruité et savoureux avec un gôut de vin léger	
Pâte:	Tendre et crémeuse	
Apparence:	Crôute-Mixte (Crôute blanche avec une légère pigmentation jaunâtre)	
Matières grasse:	55%	
Taux d'humidité:	53% (Fromage à pâte molle)	
Présure:	100% Présure de caillettes de veaux	
Lait:	100% Lait biologique de vache avec crème	
Traitement du lait:	pasteurisé	
Vin:	Chardonnay bio	
Poids:	125 g	
100gr contiennent:	Valeur énergétique 1330 kJ	(320 kcal)
	Protéines	17 g
	Glucides	<0,5 g
	Lipides	28 g
Limite de conservation:	30 Jours	
Emballage:	Film transparent avec des étiquettes autoadhésif dans une boîte en bois	
Code-européen:	7 640106 056018	
Conditionnement:	6 pièces dans une boîte en carton	

MOSER
SCHWEIZER WEICHKÄSE

www.moser-fromage.ch

bonCas AG · Lyss-Strasse 12 · CH-3293 Dotzigen