

# Raclette fermière sauge

DEPUIS 1922  
**Hennart**  
DES PLAISIRS AUTHENTIQUES



\* Lait de vache

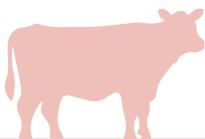
\* Lait cru

\* Bas-Rhin

## \* Explications

Confectionnée avec le lait riche et savoureux de vaches Jersiaises, notre raclette fermière se distingue par son onctuosité et son goût généreux. L'aromatisation à la sauge apporte une touche fraîche, qui équilibre parfaitement la richesse de la pâte fondante. Originale et raffinée, elle apporte une note herbacée et élégante à vos repas conviviaux, tout en mettant en valeur le caractère authentique d'un fromage fermier de qualité.

→ Disponible également en demie



## \* Spécificités



Pâte pressée  
non cuite



6 à 8  
semaines



7kg

