Raclette fermière moutarde

DEPUIS 1922
Hennart
DES PLAISIRS AUTHENTIQUES

DES FROMAGES DE CARACTÈRE ISSUS DE NOS RÉGIONS
HENNART

- Lait de vache
- Lait cru
- Bas-Rhin

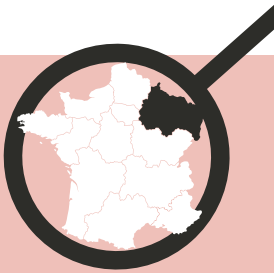
Explications

Issu du lait généreux et aromatique des vaches Jersiaises, ce fromage fermier offre une texture fondante qui en fait la star des repas conviviaux. Sa particularité : des graines de moutarde qui insufflent une note légèrement relevée, sans masquer la rondeur du fromage. Chaque bouchée dévoile un mariage surprenant entre douceur crémeuse et caractère épicé, pour une raclette qui sort des sentiers battus et ravira les amateurs de saveurs originales.

Disponible également en demie

Spécificités

Pâte pressée non cuite

6 à 8 semaines

7kg