

# Raclette fermière poivre de java



\* Lait de vache

\* Lait cru

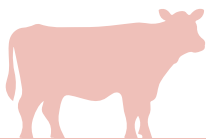
\* Bas-Rhin

## \* Explications

Élaborée au lait riche et crémeux de vaches Jersiaises, notre raclette fermière révèle une texture fondante et onctueuse, relevée par les notes épicée du poivre de Java. Un mariage raffiné qui apporte caractère et originalité à vos soirées raclette.

Le poivre de Java est allongé et il apporte un parfum, boisé et légèrement piquant. Il est idéal pour relever un peu vos raclettes et les arômes se libéreront avec la chauffe.

→ Disponible également en demie



## \* Spécificités



Pâte pressée  
non cuite



6 à 8  
semaines



7kg

