

Hexagone fenugrec fermier



DEPUIS 1922
Hennart
DES PLAISIRS AUTHENTIQUES



* Lait de chèvre

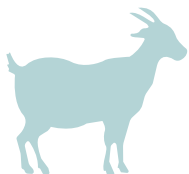
* Lait cru

* La Manche

* Explications

Notre Hexagone fermier au fenugrec se caractérise principalement par sa forme très spécifique et inhabituelle d'écrou. Sa texture est fine et son parfum caprin très frais, l'ajout de miel ou de confiture au centre lui donnera tous les aspects d'un fromage unique. Quant au fenugrec, lui apporte un côté noix en bouche légèrement amer.

→ Colis de 6 pièces de 140 grammes



* Spécificités



Pâte molle à
croûte naturelle



2 à 3
semaines



140
grammes

