



Trappeur fermier



* Lait de chèvre

* Lait cru

* Loir-et-cher

* Explications

Notre Trappeur fermier surprend et intrigue : une nouvelle curiosité gustative qui joue sur un équilibre inattendu entre le salé et le sucré avec la douceur du sirop d'érable. Ce fromage de chèvre fermier est moulé à la louche, à la main. Une création originale, pour les amateurs de nouvelles saveurs.

→ Colis de 6 pièces de 120 grammes



* Spécificités



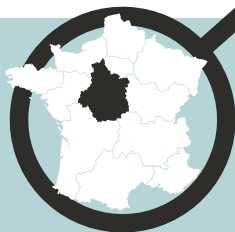
Pâte molle à
croûte naturelle



7 à 8 jours



120 gr





Trappeur fermier



* Lait de chèvre

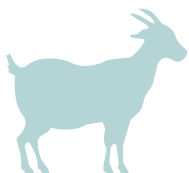
* Lait cru

* Loir-et-cher

* Explications

Notre Trappeur fermier surprend et intrigue : une nouvelle curiosité gustative qui joue sur un équilibre inattendu entre le salé et le sucré avec la douceur du sirop d'érable. Ce fromage de chèvre fermier est moulé à la louche, à la main. Une création originale, pour les amateurs de nouvelles saveurs.

→ Colis de 6 pièces de 120 grammes



* Spécificités



Pâte molle à
croûte naturelle



7 à 8
jours



120 gr

