

→ Crottin du tarn



* Lait de chèvre

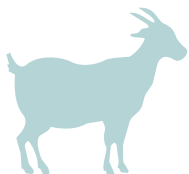
* Lait cru

* Tarn

* Explications

Notre crottin préserve toute l'authenticité et la richesse aromatique du lait. Sa pâte, ferme en bouche, se révèle étonnamment fondante, offrant un jeu de textures qui fait tout son caractère. Un fromage franc et généreux, fidèle à la tradition à la région Occitane.

→ Colis de 6 pièces de 70 grammes



* Spécificités



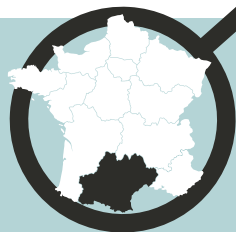
Croûte naturelle



2 à 3
semaines



70 gr



→ Crottin du tarn



* Lait de chèvre

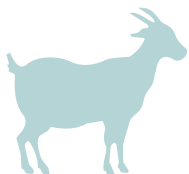
* Lait cru

* Tarn

* Explications

Notre crottin préserve toute l'authenticité et la richesse aromatique du lait. Sa pâte, ferme en bouche, se révèle étonnamment fondante, offrant un jeu de textures qui fait tout son caractère. Un fromage franc et généreux, fidèle à la tradition à la région Occitane.

→ Colis de 6 pièces de 70 grammes



* Spécificités



Croûte naturelle



2 à 3
semaines



70 gr

