



Ceronnée



Lait de brebis



Lait thermisé



Lozère

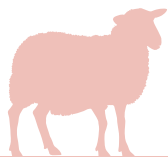
* Explications

Notre Ceronnée est affinée durant 120 jours minimum, lui conférant une texture souple. Son goût quant à lui révélera les notes fruitées typiques du lait de brebis.

Sa personnalité évolue au rythme des saisons, façonnée par les brebis qui paissent librement dans les landes Un fromage vivant, dont chaque meule raconte le terroir et la saison qui l'ont vu naître.



Disponible en pièce entière de 6 kilos ou en 1/2



* Spécificités



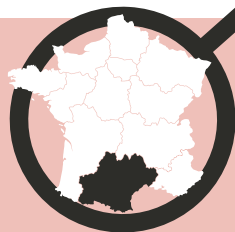
Pâte pressée
non cuite



3 mois



6 kg





Ceronnée



Lait de brebis



Lait thermisé



Lozère

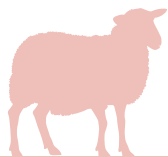
* Explications

Notre Ceronnée est affinée durant 120 jours minimum, lui conférant une texture souple. Son goût quant à lui révélera les notes fruitées typiques du lait de brebis.

Sa personnalité évolue au rythme des saisons, façonnée par les brebis qui paissent librement dans les landes Un fromage vivant, dont chaque meule raconte le terroir et la saison qui l'ont vu naître.



Disponible en pièce entière de 6 kilos ou en 1/2



* Spécificités



Pâte pressée
non cuite



3 mois



6 kg

