

Douceur de brebis

DEPUIS 1922
Hennart
DES PLAISIRS AUTHENTIQUES



* Lait de brebis

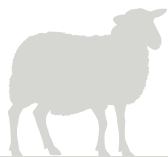
* Lait thermisé

* Lozère

* Explications

Ce petit “camembert” de brebis se distingue par sa texture qui s’assouplit progressivement au fil de l’affinage, révélant une onctuosité de plus en plus fondante. Il porte en lui toute la richesse du lait de brebis produit sur le terroir préservé du Causse Méjean, en Lozère : des saveurs délicates et raffinées qui s’expriment pleinement, sans jamais tomber sur des notes trop puissantes.

→ Colis de 6 pièces de 125 grammes



* Spécificités



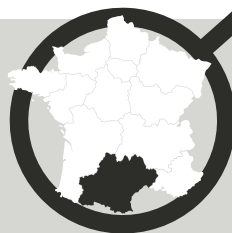
Pâte molle à
croûte fleurie



4 à 6
semaines



125 gr



Douceur de brebis

DEPUIS 1922
Hennart
DES PLAISIRS AUTHENTIQUES



* Lait de brebis

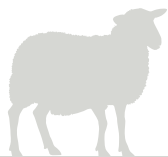
* Lait thermisé

* Lozère

* Explications

Ce petit “camembert” de brebis se distingue par sa texture qui s’assouplit progressivement au fil de l’affinage, révélant une onctuosité de plus en plus fondante. Il porte en lui toute la richesse du lait de brebis produit sur le terroir préservé du Causse Méjean, en Lozère : des saveurs délicates et raffinées qui s’expriment pleinement, sans jamais tomber sur des notes trop puissantes.

→ Colis de 6 pièces de 125 grammes



* Spécificités



Pâte molle à
croûte fleurie



4 à 6
semaines



125 gr

