

Vercors Lait
Coopérative Laitière depuis 1956

La Boîte Chaude du Vercors

À FAIRE FONDRE AU FOUR

LAIT DE VACHE

15 JOURS D'AFFINAGE

PÂTE MOLLE AU LAIT ENTIER THERMISÉ

Poids	Diamètre	Hauteur
200G	**10CM**	**5CM**

FROMAGE EMBALLÉ DANS SA BOITE EN BOIS

Découvrez la boîte chaude du Vercors, un fromage authentique de notre terroir montagnard.
Une fois passée au four dans sa boîte en bois, elle devient une fondue crémeuse, prête à déguster.
Avec sa croûte dorée et son cœur fondant, elle offre une saveur riche rappelant les alpages du Vercors.
Accompagnez-la simplement de charcuterie fine et d'une salade croquante pour un repas gourmand et réconfortant.

TEXTURE CRÉMEUSE ET FONDANTE EN BOUCHE

Fromage cylindrique à la croûte au joli duvet blanc-gris, pâte souple, blanche avec de belles bulles rondes

Colisage
Colis de 6 pièces

DDM
45 jours

EAN 13
3 760 104 010 462