



BLUMOSCADUS Affiné au Moscato



Le BLUMOSCADUS Affiné au Moscato est un fromage à pâte persillée affiné au minimum 60 jours avec du vin de Moscato et des raisins secs. Cet affinage lui apporte des notes fruitées et une légère douceur, qui s'accordent parfaitement avec le caractère du persillé. Sa texture fondante et son goût équilibré en font un fromage original et raffiné.

Ce qui le rend unique

60 jours d'affinage, au vin de Moscato et aux raisins secs, pour une alliance gourmande entre caractère et douceur