



CROTTIN FRAIS PROVENÇAL



Le Crottin Frais Provençal est un fromage de chèvre frais fabriqué à Fontenille (79). Sa pâte douce et fondante offre une belle fraîcheur en bouche. Son mélange d'échalote, de persil, de moutarde, de poivre noir, de baies roses et de poivron lui apporte des notes aromatiques et légèrement relevées. Une recette généreuse qui donne au chèvre une véritable touche provençale.

Ce qui le rend unique

Un crottin de chèvre frais sublimé par un bouquet d'herbes et d'épices aux accents provençaux