



FLEUR DU JAPON



La Fleur du Japon est un fromage de chèvre au lait cru, fabriqué dans les Deux-Sèvres. Sa pâte souple et fondante révèle un cœur délicatement traversé par une feuille de cerisier japonais Sakura, comestible. À la dégustation, le chèvre frais s'enrichit de notes florales, légèrement amandées et subtilement tanniques. Une création raffinée, aussi belle à regarder qu'à savourer.

Ce qui le rend unique

Une véritable feuille de Sakura au cœur du fromage, révélée à chaque découpe