



MORBIER AOP RESERVE 4-5 MOIS 1/2



Le Morbier AOP Réserve 4-5 Mois est un fromage emblématique du massif du Jura, reconnaissable à sa célèbre ligne cendrée. Son affinage de 120 à 150 jours lui apporte une pâte souple et des saveurs généreuses. Fabriqué dans le respect de la tradition, il offre un goût authentique et équilibré.

Ce qui le rend unique

Un affinage de 4 à 5 mois qui révèle toute la richesse du terroir jurassien