



PETIT PONT LEVEQUE

AOP 200GR



Le Petit Pont-l'Évêque AOP est fabriqué dans notre atelier de La Houssaye, à partir de lait de vaches normandes nourries à l'herbe et au foin. Après plusieurs semaines d'affinage en hâloir, il développe une croûte naturelle de couleur crème, marquée de reflets rouge orangé. Sa pâte souple et fondante offre toute l'authenticité de ce grand classique normand.

Ce qui le rend unique

Un grand classique normand fabriqué dans notre atelier de La Houssaye avec du lait de vaches nourries à l'herbe et au foin