



Fromage du connaisseur

L'ami du Chambertin LDLC TM 200g

La Laiterie De La Côte : une marque unique pour les fromageries.
L' Ami du Chambertin est un fromage français à croûte lavée originaire de Bourgogne. Il est fabriqué à partir de lait thermisé. Pendant l'affinage, il est lavé avec du Marc de Bourgogne. Ce processus d'affinage dure environ 4 semaines. Le résultat est un fromage acidulé, de couleur rouge-orange.



MARQUE
UNIQUE !