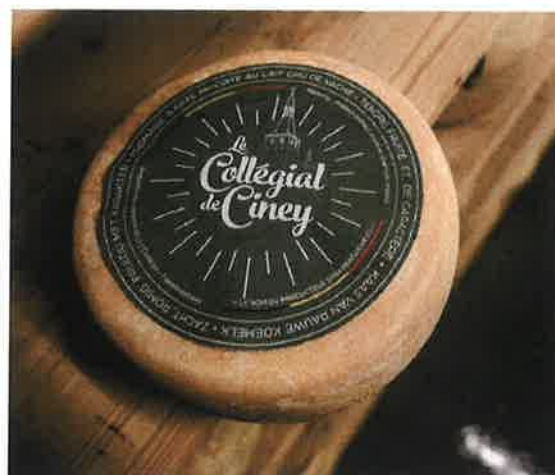


Le Collégial de Ciney

Le collégial de Ciney est un fromage au lait cru de vache, né de la tradition fromagère de nos vallées. Il est à la fois douceur et caractère. C'est une pâte pressée semi-dure onctueuse en bouche et au goût délicieusement unique ! Elle possède une croûte entièrement naturelle qui se développe doucement lors de son affinage en cave sur planche de bois.

Le Collégial de Ciney laisse s'exprimer toutes les saveurs du bon lait de chez nous pour vous offrir un vrai fromage du terroir wallon.



Il est fabriqué avec du lait de la région Condroz-Famenne, issu d'élevage de vaches raisonnés et qui pâturent au moins 6 mois/ans.

Le Collégial de Ciney est un fromage régional, avec de multiples producteurs, qui respecte un cahier des charges strictes dans une zone géographique limitée du Condroz-Famenne.



C'est donc un fromage à identité régionale qui se veut éthique en respectant les traditions d'élevage et qui garantit un prix juste aux producteurs laitiers.

Ce Collégial de Ciney a été produit par **la fromagerie du Coeur de Condroz**.

Type de fromage	Pâte pressée demi-cuite À croûte lavée
Emballage format	±2,5kg 18 x 7 cm
Type de lait	Lait cru de vache Origine belge
Affinage	Min. 6 semaines