Pré Fleury

Der Pré Fleury ist ein Weich- bis Halbhartkäse und wird das ganze Jahr über im Intyamon-Tal hergestellt. Die Milch stammt aus umwelt- und tiergerechter Produktion von den Wiesen und Alpen von Montbovon. Während der Reifung von vier bis sechs Wochen wird der Pré Fleury fünfmal pro Woche gewendet und eingerieben.

Produzenten