



LE TERRIL

LE TERRIL, C'EST UN FROMAGE NÉ DE LA MATIÈRE ET DU TEMPS. COMME CES COLLINES FAÇONNÉES PAR L'HOMME ET LE TRAVAIL, IL SE CONSTRUIT LENTEMENT, COUCHE APRÈS COUCHE, JUSQU'À RÉVÉLER TOUTE SA RICHESSE.

PÂTE PRESSÉE MI-CUITE, ÉLABORÉE À PARTIR DE LAIT CRU DE VACHE BIO (LAIT DE FOIN), LE TERRIL EST UN FROMAGE ANCRÉ DANS SON TERROIR.

SA TEXTURE EST FERME MAIS FONDANTE, DENSE SANS ÊTRE SÈCHE. EN BOUCHE, LES ARÔMES SE DÉPLOIENT PROGRESSIVEMENT : NOTES LACTÉES ET BEURRÉES, TOUCHES DE NOISETTE, LÉGÈRE IMPRESSION TOASTÉE EN FIN DE BOUCHE. UNE DÉGUSTATION QUI MONTE EN PUISSANCE, À L'IMAGE D'UN TERRIL QUI S'ÉLÈVE, DISCRET MAIS IMPOSANT.

C'EST UN FROMAGE DE CARACTÈRE, HUMBLE ET PROFOND, FAIT POUR DURER, POUR ÊTRE PARTAGÉ ET POUR RACONTER UNE HISTOIRE DE TERRE, DE SAVOIR-FAIRE ET DE PASSION.

À SAVOURER LENTEMENT, AVEC RESPECT... ET BEAUCOUP DE PLAISIR.





INFORMATIONS FABRIQUANT

FABRIQUANT - NOM DE LA SOCIÉTÉ	LE FROMAGER ARDENT SRL
ADRESSE COMPLÈTE	RUE DESTRIVEAUX 38 4000 LIEGE BELGIQUE
NUMÉRO D'ENTREPRISE TVA	BE1008.642.127
NUMÉROS D'AGRÉMENT	FR0536 FR0537
SITE WEB	WWW.LEFROMAGERARDENT.BE
PERSONNE DE CONTACT	MANU FRAITURE 0497/65.75.19 MANU@LEFROMAGERARDENT.BE

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE PRODUIT

DÉNOMINATION DU PRODUIT	LE TERRIL
RÉFÉRENCE INTERNE	LE TERRIL 1/1
DÉNOMINATION LÉGALE	FROMAGE À PÂTE PRESSÉE MI-CUITE AU LAIT CRU
TYPE DE CROÛTE	CROÛTE NATURELLE
MG/ES	48%
POIDS	+/-12,5KG (POIDS VARIABLE)
FORME	CYLINDRIQUE
TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	< 7°C
CONDITIONS DE CONSERVATION APRÈS OUVERTURE	CONSERVER AU FRAIS MAXIMUM 7°C - CONSERVATION LIMITÉE
DURÉE DE CONSERVATION GARANTIE À LA LIVRAISON	40 JOURS
MENTION DE CONSERVATION	A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE
PAYS D'ORIGINE	BELGIQUE
CODE INTRASTAT	04069089
PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CONTRÔLE BE-BIO-05	CERTIFIÉ DEPUIS LE 27/11/24

INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENTS	LAIT CRU DE VACHE ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (LAIT ORIGINE : BELGIQUE), SEL, PRÉSURE, FERMENTS
TYPE DE PRÉSURE	ANIMALE
ALLERGÈNES PRÉSENTS	LAIT
PEUT CONTENIR DES TRACES DE	/