

*Informazione sul prodotto*  
*Basilea, ottobre 2018*

### **Pave de Rougemont au goût de truffe di Coop Fine Food**

Sulle Prealpi di Vaud e Friburgo, Michel Beroud gestisce il caseificio artigianale «Fromagerie Fleurette» nel comune di Rougemont, dove le mucche hanno a disposizione un'ampia varietà di pascoli, che conferisce al latte crudo un ventaglio aromatico particolare. Questi aromi complessi si ritrovano nel Pave de Rougemont au goût de truffe di Coop Fine Food, un formaggio fresco dal gusto intenso e saporito e dalla consistenza cremosa.

Il tocco di classe gli viene infine conferito dal tartufo nero italiano. Servito con del pane Paillasse croccante, un cucchiaino di miele e del pepe nero appena macinato questo formaggio si trasforma in una prelibatezza da gustare nei momenti speciali.

In vendita nei grandi supermercati Coop.



**Pave de Rougemont au goût de truffe di Coop Fine Food**  
Formaggio molle di latte crudo

**160 g**

---

Contatto per i media:

Coop Società Cooperativa, Ufficio Stampa, Sede principale, Thiersteinerallee 14, casella postale 2550, CH-4002 Basilea, Tel. +41 61 336 70 00 oppure [media@coop.ch](mailto:media@coop.ch)

Questa comunicazione è disponibile anche sul sito [www.coop.ch/media](http://www.coop.ch/media)