



Plateau de fromages de luxe extra festif



Ingrédients

- 1 pesto vert" Pesto vert au fromage de vache
- 1 fromage de chèvre affiné "Goat gold
- 1 tremendous truffe by Martin Willig" fromage de truffe jeune et affiné
- 1 Trempette au fromage ananas gingembre
- 1 Mélange de noix
- craquelins
- Fruits frais
- Légumes crus
- Olives

La préparation

Créez un plateau de boissons de luxe festif avec les fromages Henri Willig !

Les fromages suivants ont été utilisés pour ce plateau de fromages :

Pesto vert - jeune fromage de vache au pesto vert, Chèvre doré - fromage de chèvre affiné, Tremendous truffle - jeune fromage de vache affiné à la truffe.

Le fromage de chèvre est ici placé sur un rouleau à fromage qui peut être utilisé pour créer de jolies "fleurs" de fromage. La trempette à l'ananas et au gingembre est une combinaison idéale avec ce fromage. Le pesto vert et le fromage à la truffe peuvent être coupés en points et en bandes. Remplissez la planche avec les fromages et alternez avec des fruits frais et des crudités. Pensez par exemple à la pomme, au raisin, à la carotte et au concombre. Enfin, ajoutez des noix fraîches, des olives et des crackers.

Le résultat est une belle et savoureuse planche à boissons !