



BANON AOP BANON PDO بانون تسمية المنشأ المحمية



Type de fromage :

fromage à pâte molle au lait cru de chèvre.

Lieu de fabrication :
Provence

Affinage :
15 jours



Composition : lait cru de chèvre (origine : France), sel, ferments lactiques, présure animale, feuilles de châtaigner. **Allergène :** lait.



Type of cheese:

soft cheese made with raw goat's milk

Produced in:
Provence

Matured:
15 days

Ingredients: raw goat's milk (origin: France), salt, starter cultures, animal rennet, chestnut leaves. **Allergen information:** contains milk.



مدة النضج:
15 يوم

منطقة الصنع:
بروفنس - فرنسا

نوعية الجبن:
جبنة طرية مصنوعة من حليب الماعز النضج.

المكونات: حليب ماعز نضج (المصدر: فرنسا)، ملح، خمائر لبنية، منقحة حيوانية، أوراق الكستناء. المواد المثيرة للحساسية: الحليب.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G / NUTRITIONAL VALUES FOR 100G / القيم الغذائية لكل 100غ	
Énergie / Energy / الطاقة	312 kcal / سعرة حرارية / 1296 كيلو جول
Matières grasses / Fat / الدهون dont acides gras saturés / of which saturates / من بينها أحماض دهنية مشبعة	25g / 25غ 20g / 20غ
Glucides / Carbohydrates / كربوهيدرات dont sucres / of which sugars / من بينها سكريات	0,8g / 0,8غ <0,5g / <0,5غ
Protéines / Protein / بروتينات	21g / 21غ
Sel / Salt / ملح	0,4g / 0,4غ

Humidité / Humidity / الرطوبة: 40% - Taux de matière grasse / FDM / نسبة السهم في المادة الجافة: 60%



Conseil de conservation :

Enlevez l'emballage sous-vide, conservez entre +2°C et +8°C. Sortir 30 minutes à température ambiante avant consommation.

Storage:

Remove the vacuum packaging and keep refrigerated between +2°C and +8°C. Leave at room temperature for 30 minutes before serving.

شروط التخزين:

انزع التعبئة بتفريغ الهواء، تحفظ بين +2م و+8م. إخراجها 30 دقيقة في درجة حرارة الغرفة قبل استهلاكها.



Conseil de découpe :

Coupez les brins de raffia, puis enlevez délicatement ses feuilles avant de le couper du cœur vers l'extérieur.

Cutting:

Cut the raffia ties, then delicately remove the leaves before cutting it from the centre outwards.

نصائح التقطيع:

قطع خيوط الراقية، ثم انزع بلطف الأوراق قبل تقطيع الجبنة من القلب نحو الخارج.



Conseil de l'expert :

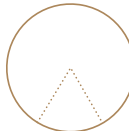
Le Banon s'apprécie moelleux, à tartiner sur un pain traditionnel.

A tip from the expert:

Banon should be enjoyed when smooth and creamy, spread on rustic bread.

نصائح الخبير:

يستحسن استهلاك جبنة البانون طرية، دهنها على خبز تقليدي.



pour plus d'informations /
for further informations:

LaSelection.Lactalis-international.com