

La Sélection

TRADITIONAL CHEESE
By Xavier Thuret - MOF - Best French Craftsman

BRIE DE MEAUX AOP
BRIE DE MEAUX PDO
بري دو مو تسمية المنشأ المحمية



Type de fromage :

fromage à pâte molle au lait cru de vache.

Lieu de fabrication :
Île-de-France

Affinage :
minimum 49 jours



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



Type of cheese:

full fat soft cheese made with raw cow's milk.

Produced in:
Île-de-France

Matured:
minimum 49 days

Ingredients: raw cow's milk (origin: France), salt, starter cultures, animal rennet.
Allergen information: milk.



مدة النضج:

49 يوم على الأقل

منطقة الصنع:

إيل دو فرانس - فرنسا

نوعية الجبن:

جبنة طرية مصنوعة من حليب البقر النقي والغير مبستر.

المكونات: حليب بقر نقي (المصدر: فرنسا)، ملح، خمائر لبنية، منقحة حيوانية. المواد المثيرة للحساسية: الحليب.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G / NUTRITIONAL VALUES FOR 100G / القيم الغذائية لكل 100غ	
Énergie / Energy / الطاقة	289 kcal / 1199 kJ / سعرة حرارية / كيلو جول
Matières grasses / Fat / الدهون dont acides gras saturés / of which saturates / من بينها أحماض دهنية مشبعة	22,8g / 22,8g / 5,3g / 5,3g
Glucides / Carbohydrates / كربوهيدرات dont sucres / of which sugars / من بينها سكريات	0g / 0g / 0g / 0g
Protéines / Protein / بروتينات	20,9g / 20,9g
Sel / Salt / ملح	1,7g / 1,7g

Humidité / Humidity / الرطوبة: 54,3% - Taux de matière grasse / FDM / نسبة الدسم في المادة الجافة / %45 >



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 +2°C و +8°C. اخرجها 30 دقيقة في درجة حرارة الغرفة قبل استهلاكها.



Conseil de découpe :

ne coupez jamais le nez du Brie en premier, c'est le cœur du fromage que vous dégusterez en dernier.

Cutting:

never start by cutting the tapered end of the Brie; it is the heart of the cheese and should be savoured at the end.

نصائح التقطيع:

لا تقطع أبدا جبنة بري من الأطراف، يجب ان تستمتعوا بقلب الجبنة في الآخر.



Conseil de l'expert :

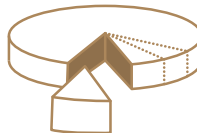
mariez-le avec de la moutarde à l'ancienne ou encore des champignons.

A tip from the expert:

match it with wholegrain mustard or mushrooms.

نصائح الخبير:

يستحسن استهلاكها مع الخردل أو أيضا الفطر.



pour plus d'informations /
for further informations:

LaSelection.Lactalis-international.com