

La Sélection

TRADITIONAL CHEESE
By Xavier Thuret - MOF - Best French Craftsman

CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP CAMEMBERT DE NORMANDIE PDO

جبنة كامامبير دو نورماندي تسمية المنشأ المحمية



Type de fromage :

fromage à pâte molle au lait cru de vache.

Lieu de fabrication :

Normandie

Affinage :

minimum 21 jours



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



Type of cheese:

soft cheese made with raw cow's milk.

Produced in:

Normandy

Matured:

minimum 21 days

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



مدة النضج:

21 يوم على الأقل

منطقة الصنع:

نورماندي - فرنسا

نوعية الجبن:

جبنة طرية مصنوعة من حليب بقر نبي وغير مبستر.

المكونات: حليب بقر نبي (المصدر: فرنسا)، خمائر لبينية وخمائر منضجة، ملح منضحة حيوانية. **المواد المثيرة للحساسية:** الحليب.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G / NUTRITIONAL VALUES FOR 100G / القيم الغذائية لكل 100 غ /

Énergie / Energy / الطاقة	277 kcal
Matières grasses / Fat / الدهون	21,9g / 21,9g
dont acides gras saturés / of which saturates / من بينها أحماض دهنية مشبعة	15,5g / 15,5g
Glucides / Carbohydrates / كربوهيدرات	0g / 0g
dont sucres / of which sugars / من بينها سكريات	0g / 0g
Protéines / Protein / بروتينات	20g / 20g
Sel / Salt / ملح	1,6g / 1,6g

Humidité / Humidity / الرطوبة: >46% / %46< - Taux de matière grasse / FDM / نسبة الدسم في المادة الجافة: >45% / %45<



Conseil de conservation :

enlevez l'emballage sous-vide, conservez entre +4°C et +8°C. Sortir 30 minutes à température ambiante avant consommation.

Storage:

remove the vacuum packaging and keep refrigerated between +4°C and +8°C. Leave at room temperature for 30 minutes before serving.

شروط التخزين:

انزع التعبئة بتفريغ الهواء، تحفظ بين +4°C و +8°C. إخراجها 30 دقيقة في درجة حرارة الغرفة قبل استهلاكها.



Conseil de découpe :

du centre vers l'extérieur, coupez le Camembert en 8 pour servir des portions d'environ 30g.

Cutting:

cut from the centre outwards; cut the Camembert into eight approximately 30g portions.

نصائح التقطيع:

من الوسط نحو الخارج، تقطع الكامامبير إلى 8 أجزاء بشكل مثلثات لتقديم قطع ذات حوالي 30غ.



Conseil de l'expert :

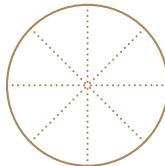
associez le Camembert à des kiwis ou une gelée de pomme. N'oubliez pas le beurre demi-sel qui réhaussera sa saveur.

A tip from the expert:

pair Camembert with kiwis or apple jelly. Don't forget to serve with some slightly-salted butter, which will boost the flavour.

نصائح الخبير:

أبهروا ضيوفكم من خلال تقديم الكامامبير بجانب الكيوي أو جيلي التفاح. لا تنسوا الزبدة النصف مملحة التي من شأنها اظهار طعم ومذاق الجبنة.



pour plus d'informations / for further informations:

LaSelection.Lactalis-international.com