

La Sélection

TRADITIONAL CHEESE
By Xavier Thuret - MOF - Best French Craftsman

LIVAROT AOP
LIVAROT PDO

جبنة ليفارو - تسمية المنشأ المحمية



Type de fromage :

fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé.

Lieu de fabrication :
Normandie

Affinage :
3 semaines



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



Type of cheese:

soft cheese made with pasteurised cow's milk.

Produced in:
Normandy

Affinage :
3 weeks

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



مدة النضج:
3 أسابيع

منطقة الصنع:
منطقة النورماندي - فرنسا

نوعية الجبن:
جبنة طرية مصنوعة من حليب بقر مبستر.

المكونات: حليب بقر مبستر (المصدر: فرنسا)، ملح، خمائر لبنية وخمائر منضجه، منفحة حيوانية، ملون أاناتو. المواد المثيرة للحساسية: الحليب.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G / NUTRITIONAL VALUES FOR 100G / غ 100	
Énergie / Energy / الطاقة	294 سعرة حرارية / 1222 كيلو جول
Matières grasses / Fat / الدهون dont acides gras saturés / of which saturates من بينها أحماض دهنية مشبعة	22g / غ 22 14g / غ 14
Glucides / Carbohydrates / كربوهيدرات dont sucres / of which sugars من بينها سكريات	<0,5g / غ 0,5> <0,5g / غ 0,5>
Protéines / Protein / بروتينات Sel / Salt / ملح	24g / غ 24 1,6g / غ 1,6

Humidité / Humidity / الرطوبة: >52% / %52 - Taux de matière grasse / FDM / نسبة الدسم في المادة الجافة: >40% / %40



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 :

le Livarot se découpe du centre vers le talon.

Cutting:

Livarot is cut from the centre outwards.

نصائح التقطيع:

تقطع جبنة ليفارو من الوسط نحو الأطراف.



Conseil de l'expert :

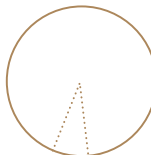
associez le goût puissant du Livarot à la douceur de la confiture de poire au cumin.

A tip from the expert:

pair the powerful flavour of Livarot cheese with the sweetness of pear and cumin jam.

نصائح الخبير:

لا تترددوا في تقديمها بالجمع بين الذوق القوي لجبنة ليفارو مع حلاوة مربى الكمثرى بالكُمون.



pour plus d'informations /
for further informations:

LaSelection.Lactalis-international.com