

# La Sélection

TRADITIONAL CHEESE  
By Xavier Thuret - MOF - Best French Craftsman



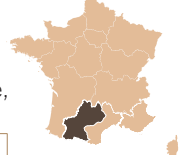
## ROQUEFORT AOP ROQUEFORT PDO جبنة روكلفور تسمية المنشأ المحمية



**Type de fromage :**  
fromage à pâte persillée au  
lait cru de brebis.

**Lieu de fabrication :**  
Midi-Pyrénées

**Affinage :**  
minimum 3 mois



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



**Type of cheese:**  
soft blue-veined cheese made  
with raw ewe's milk.

**Produced in:**  
Midi-Pyrénées

**Matured:**  
minimum 3 months

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



**مدة النضج:**  
3 أشهر على الأقل

**منطقة الصنع:**  
أواسط جبال البييرنيه - فرنسا

**نوعية الجبن:**  
جبنة زرقاء مصنوعة من حليب الغنم النئى الغير مبستر.

**المكونات:** حليب الغنم النئى الغير مبستر (المصدر: فرنسا)، ملح، خامنر لبنية وخامنر منضج، منفحة حيوانية، بينيسيليوم روكلفورتى. **المواد المثيرة للحساسية:** الحليب.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G / NUTRITIONAL VALUES FOR 100G / القيم الغذائية لكل 100غ	
Énergie / Energy / الطاقة	361 سعرة حرارية / 1496 كيلو جول
Matières grasses / Fat / الدهون dont acides gras saturés / of which saturates من بينها أحماض دهنية مشبعة	31,7g / غ31,7 22,5g / غ22,5
Glucides / Carbohydrates / كربوهيدرات dont sucres / of which sugars من بينها سكريات	0g / غ0 0g / غ0
Protéines / Protein / بروتينات	19g / غ19
Sel / Salt / ملح	3,7g / غ3,7

Humidité / Humidity / الرطوبة: **43,3%** - Taux de matière grasse / FDM / نسبة الدسم في المادة الجافة: **55,9%**



### Conseil de conservation :

enlever l'emballage sous-vide,  
conserver 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 :

il est nécessaire que chaque convive ait la même quantité  
de persillé et de talon, c'est pourquoi il convient de le  
découper en éventail.

### Cutting:

Roquefort should be cut in a fan shape from the centre  
of the cut edge, since each guest must be given the  
same amount of blue and of rind.

### نصائح التقطيع:

لأب أن يحصل كل ضيف على نفس الكمية من الجبنة الزرقاء ومن  
أطرافها، لهذا يجب تقطيعها في شكل مروحة.



### Conseil de l'expert :

pour sublimer le Roquefort,  
accompagnez-le de miel ou encore  
de crème de marron.

### A tip from the expert:

to enhance the flavour of  
Roquefort, serve it with honey  
or chestnut cream.

### نصائح الخبير:

لتعزيز طعم جبنة الروكلفور، قدموها مع  
العسل أو أيضا بكريمة الكستناء.



pour plus d'informations /  
for further informations:

LaSelection.Lactalis-international.com