

La Sélection

TRADITIONAL CHEESE
By Xavier Thuret - MOF - Best French Craftsman



SAINT-NECTAIRE AOP
SAINT-NECTAIRE PDO
جبنة سانت نيكتر تسمية المنشأ المحمية



Type de fromage :
fromage à pâte pressée
non cuite au lait de vache
pasteurisé.

Lieu de fabrication :
Auvergne

Affinage :
minimum 28 jours



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



Type of cheese:
semi-soft cheese, made with
pasteurised cow's milk.

Produced in:
Auvergne

Matured:
minimum 28 days

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



مدة النضج:
28 يوم على الأقل

منطقة الصنع:
أوفارن - فرنسا

نوعية الجبن:
جبنة صلبة غير مطبوخة مصنوعة من حليب بقر مبستر.

المكونات: حليب بقر مبستر (المصدر: فرنسا)، خمائر لبنية وخمائر منضجة، منقحة حيوانية. المواد المثيرة للحساسية: الحليب.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G / NUTRITIONAL VALUES FOR 100G / القيم الغذائية لكل 100غ	
Énergie / Energy / الطاقة	340 kcal / 1410 kJ / 340 سعرة حرارية / 1410 كيلو جول
Matières grasses / Fat / الدهون dont acides gras saturés / of which saturates / من بينها أحماض دهنية مشبعة	28g / 28g / 28غ / 28غ 19,9g / 19,9g / 19,9غ / 19,9غ
Glucides / Carbohydrates / كربوهيدرات dont sucres / of which sugars / من بينها سكريات	0g / 0g / 0غ / 0غ 0g / 0g / 0غ / 0غ
Protéines / Protein / بروتينات	22g / 22g / 22غ / 22غ
Sel / Salt / ملح	1,7g / 1,7g / 1,7غ / 1,7غ

Humidité / Humidity / الرطوبة: 54.3% - Taux de matière grasse / FDM / نسبة الدسم في المادة الجافة / 45% > / 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. إخراجها 30 دقيقة في درجة حرارة الغرفة قبل استهلاكها.



Conseil de découpe :

découpez le Saint-Nectaire du cœur vers l'extérieur en quartier.

Cutting:

cut the Saint-Nectaire into wedges from the centre outwards.

نصائح التقطيع:

تقطيع جبنة سانت نيكترار من الوسط باتجاه الخارج وإلى مكعبات.



Conseil de l'expert :

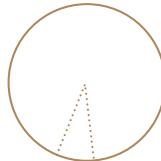
séduisez vos convives en associant le Saint-Nectaire à la confiture de cassis.

A tip from the expert:

enchant your guests by pairing Saint-Nectaire with blackcurrant jam.

نصائح الخبير:

متعوا ضيوفكم بتقديمه مع مربى الكشمش الأسود.



pour plus d'informations /
for further informations:

LaSelection.Lactalis-international.com