

La Sélection

TRADITIONAL CHEESE
By Xavier Thuret - MOF - Best French Craftsman

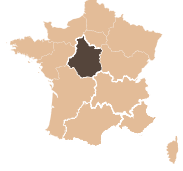
SAINTE-MAURE DE TOURAINE AOP
SAINTE-MAURE DE TOURAINE PDO
جبنة سانت مور دو توران تسمية المنشأ المحمية



Type de fromage :
fromage à pâte molle au lait
cru de chèvre.

Lieu de fabrication :
Centre-Val de Loire

Affinage :
minimum 2 semaines



Composition : lait cru de chèvre (origine : France), ferments lactiques, sel, présure animale, colorant : charbon végétal. **Allergène :** lait.



Type of cheese:
soft cheese made with raw goat's
milk.

Produced in:
Centre-Val de Loire

Matured:
minimum 2 weeks

Ingredients: raw goat's milk (origin: France), starter cultures, salt, animal rennet, colouring: vegetable coal. **Allergen information:** milk.



مدة النضج:
2 أسابيع على الأقل

منطقة الصنع:
مركز فال دو لوار - فرنسا

نوعية الجبن:
جبنة طرية مصنوعة من حليب ماعز نبي غير مبستر.

المكونات: حليب ماعز نبي غير مبستر (المصدر: فرنسا)، خمائر لبنية، ملح، منفحة حيوانية، ملون (كربون نباتي).
المواد المثيرة للحساسية: الحليب.

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

Énergie / Energy / الطاقة	294 kcal / 1220 kJ / سعرة حرارية / كيلو جول
Matières grasses / Fat / الدهون dont acides gras saturés / of which saturates / من بينها أحماض دهنية مشبعة	24,2g / 18,7g
Glucides / Carbohydrates / كربوهيدرات dont sucres / of which sugars / من بينها سكريات	Traces / آثار
Protéines / Protein / بروتينات	19,6g
Sel / Salt / ملح	1,4g

Humidité / Humidity / الرطوبة : 55% - 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. إخراجها 30 دقيقة في درجة حرارة الغرفة قبل استهلاكها.



Conseil de découpe :

retirez la paille et découpez des rondelles parallèles.

Cutting:

remove the straw and slice into parallel rounds.

نصائح التقطيع:

قم بنزع القش وقم بتقطيعها إلى شرائح مستديرة.



Conseil de l'expert :

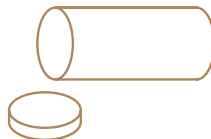
proposez-le avec un pain aux fruits.

A tip from the expert:

serve with fruit bread.

نصائح الخبير:

تقدم مع خبز بالفاكهة المجففة.



pour plus d'informations /
for further information:

LaSelection.Lactalis-international.com