

La Sélection

TRADITIONAL CHEESE
By Xavier Thuret - MOF - Best French Craftsman

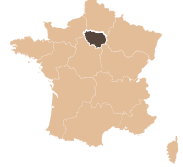
PETIT SAINT-FARON
PETIT SAINT-FARON

جبنة بوتى سان فارون



Type de fromage :
fromage à pâte molle
au lait cru de vache

Lieu de fabrication :
Île-de-France



Composition : lait cru de vache (origine : France), crème pasteurisée, sel, présure animale. **Allergène :** lait.



Type of cheese:
soft cheese made
with raw cow's milk

Produced in:
Île-de-France

Ingredients: unpasteurised cow's milk (origin: France), pasteurised cream, salt, animal rennet.
Allergen information: milk.



منطقة الصنع:

إيل دو فرانس - فرنسا

نوعية الجبن:

جبنة طرية مصنوعة من حليب بقر غير مبستر

المكونات: حليب بقر غير مبستر (المصدر: فرنسا)، قشدة مبسترة، ملح، منفحة حيوانية.
المواد المثيرة للحساسية: يحتوي على الحليب.

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

Énergie / Energy / الطاقة	388 kcal سعة حرارية / 1599 كيلو جول
Matières grasses / Fat / الدهون dont acides gras saturés / of which saturates من بينها أحماض دهنية مشبعة	39,5g / غ 39,5 28g / غ 28
Glucides / Carbohydrates / كربوهيدرات dont sucres / of which sugars من بينها سكريات	1,3g / غ 1,3 0,9g / غ 0,9
Protéines / Protein / بروتينات	6,8g / غ 6,8
Sel / Salt / ملح	1,5g / غ 1,5

Humidité / Humidity / الرطوبة: <55% / %55> - Taux de matière grasse / FDM / نسبة الدسم في المادة الجافة: >75% / %75<



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:

إنزع الغلاف، تحفظ مبردة بين +2م و+8م. وضع المنتج 30 دقيقة في درجة حرارة الغرفة قبل استهلاكها.



Conseil de découpe :

Le Petit Saint-Faron se découpe du centre vers le talon.

Cutting:

Petit Saint-Faron should be cut from the centre to the heel.

نصائح التقطيع:

تقطع جبنة بوتى سان فارون من المركز نحو الأطراف.



Conseil de l'expert :

Dégustez-le avec des truffes ou encore une confiture de fraise et quelques brins de menthe.

A tip from the expert:

Enjoy with truffles or strawberry jam and a few sprigs of mint

نصائح الخبير:

يمكن تناولها مع الكمأة أو أيضا مربى الفراولة وبعض أوراق النعناع.



pour plus d'informations /
for further informations:

LaSelection.Lactalis-international.com