

La Sélection

TRADITIONAL CHEESE
By Xavier Thuret - MOF - Best French Craftsman



SOUMAINTRAIN IGP SOUMAINTRAIN IGP جبنة سومانتران - بيان جغرافي محمي



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

Lieu de fabrication :
Bourgogne

Affinage :
minium 6 semaines



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



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

Produced in:
Bourgogne

Matured:
6 weeks minimum

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



مدة النضج:
6 أسابيع على الأقل

منطقة الصنع:
بورغونية

نوعية الجبن:
جبنة طرية مصنوعة من حليب بقر غير مبستر

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

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G / NUTRITIONAL VALUES FOR 100G / القيم الغذائية لكل 100غ	
Énergie / Energy / الطاقة	299 kcal / سعرة حرارية / 1240 كيلو جول
Matières grasses / Fat / الدهون dont acides gras saturés / of which saturates / من بينها أحماض دهنية مشبعة	25g / غ25 16g / غ16
Glucides / Carbohydrates / كربوهيدرات dont sucres / of which sugars / من بينها سكريات	0,9g / غ0,9 0g / غ0
Protéines / Protein / بروتينات	18g / غ18
Sel / Salt / ملح	1,5g / غ1,5

Humidité / Humidity / الرطوبة: 52% - 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:

إزح الغلاف، تحفظ مبردة بين +2°C و+8°C. ضع المنتج 30 دقيقة في درجة حرارة الغرفة قبل استهلاكها.



Conseil de découpe :

Le Soumaintrain se découpe du centre vers le talon.

Cutting:

Soumaintrain should be cut from the centre to the heel.

نصائح التقطيع:

تقطع جبنة سومانتران من المركز نحو الأطراف.



Conseil de l'expert :

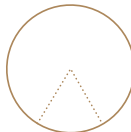
Mariez-le avec une confiture d'abricot et du cumin.

A tip from the expert:

Enjoy with apricot jam and cumin.

نصائح الخبير:

يمكن تناولها مع مربى المشمش والكومن.



pour plus d'informations /
for further informations:

LaSelection.Lactalis-international.com