



Crottins de Chèvre ANGE et LOUP

Fiche technique créé le 08/092022



Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
Fromage de chèvre au lait entier pasteurisé à pâte molle de type lactique. Moulé manuellement. Poids net à l'égouttage : 220 grs (produit sujet à dessiccation) .	Produit sous papier. Conserver au frais entre 0° et 4°C. A consommer de préférence avant 21 jours

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs
Liste des ingrédients : Lait entier pasteurisé de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, cendre végétale Matière grasse sur produit fini 18% - Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : LAIT - Allergènes potentiellement présents : GLUTEN, SOJA

Le + Produits
Découvrez l'excellence fromagère d'Ange et Loup, une tradition artisanale de 35 ans. Ce fromage, moulé manuellement, offre une texture douce et onctueuse, fondante en bouche. Savourez un produit d'exception, témoin d'un savoir-faire unique et d'une passion transmise de génération en génération. Laissez-vous séduire par l'authenticité et la qualité de ce fromage artisanal.

Conseils d'utilisations
Se consomme froid ou chaud (nature ou accompagné de confiture, de miel, ou de fines herbes) sur un plateau de fromages ou en salades Accord Met & Vins : Idéal avec du vin blanc de Loire (Pouilly-Fumé, Quincy)

EAN

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32