



# AOP CAMEMBERT de NORMANDIE FROMAGERIE REO 250g



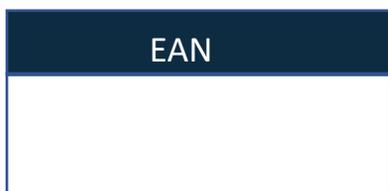
Fiche technique créé octobre 2023

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Camembert de Normandie AOP de la fromagerie REO Fromage au lait cru Moulé à la louche. Boîte de 250g</p>	<p><b>Produit frais en boîte.</b> Conserver au frais entre 0° et 4°C. A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> <p>Après ouverture à consommer dans les plus brefs délais.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs
<p><b>Liste des ingrédients :</b> Lait, cru de vache, ferments, sel, présure. Matière grasse sur produit fini : 22% Conformément aux réglementations en vigueur : - Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : <b>LAIT</b> - Allergènes potentiellement présents : <b>AUCUN</b></p> <p>Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.</p>

Le + Produits
<p>Découvrez le camembert AOP Théodore Réaux, un fromage d'exception à la puissance aromatique incomparable et à la texture généreuse. Affiné sur mesure, de blanc jusqu'à fait à cœur, il dévoile une fleur fine et délicate. Issu d'un lait cru collecté entre mer et bocage, il révèle une signature organoleptique unique. Fabriqué selon un savoir-faire traditionnel de 90 ans, ce camembert est le fruit d'un lait cru soigneusement sélectionné et transformé par des maîtres laitiers passionnés.</p>

Conseils d'utilisations
<p>Pour apprécier pleinement le camembert, sortez-le du réfrigérateur une heure avant de le déguster et accompagnez-le de pain frais ou de fruits secs.</p> <p><b>Accord Met &amp; Vins :</b> Idéal avec un cidre brut fermier</p>



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