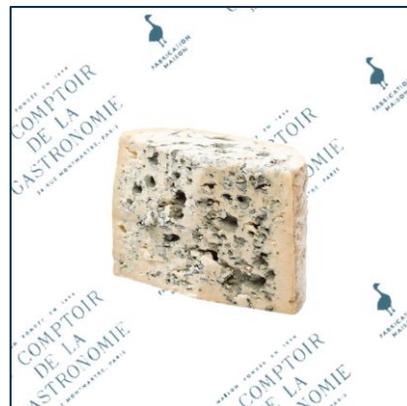




AOC
Fourme d'Ambert
ANTHÈS
200g environ

Fiche technique créé octobre 2023

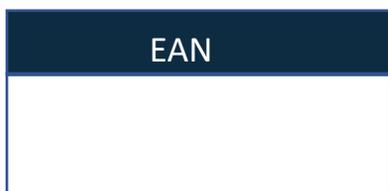


Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Un fromage d'appellation d'origine protégée, à pâte persillée, non pressée, non cuite, fabriqué au lait de vache pasteurisé. Paquet sous papier de 200g environ.</p>	<p>Produit frais sous papier. Conserver au frais entre 0° et 4°C.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs
<p>Liste des ingrédients : lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage. Matière grasse sur produit fini : 29% Conformément aux réglementations en vigueur : - Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : LAIT - Allergènes potentiellement présents : AUCUN</p> <p>Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.</p>

Le + Produits
<p>La croûte naturelle de la Fourme d'Ambert est sèche et fleurie, de couleur gris bleuté, le présage d'un bon affinage et un écrin qui renferme ses arômes rustiques et parfumés, reflet de son terroir sauvage. Tranchée, la Fourme d'Ambert laisse découvrir un cœur tendre, une pâte de couleur blanche à crème, de texture souple et un persillage délicat. Plus douce que les autres bleus, elle conviendra parfaitement aux amateurs de pâte persillées.</p>

Conseils d'utilisations
<p>Parfaite sur un plateau de fromage accompagné de noix fraîche.</p> <p>Accord Met & Vins : Idéal avec un vin moelleux ou liquoreux (Monbazillac ou Sauternes)</p>



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