



Chèvre Frais Persillé **ANGE et LOUP** 200g environ



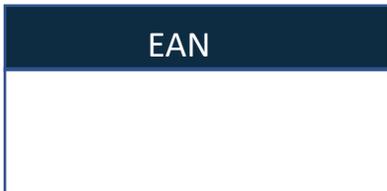
Fiche technique créé octobre 2023

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Fromage de chèvre au lait entier pasteurisé à pâte molle de type lactique. Moulé manuellement. Poids net à l'égouttage : 260 grs (produit sujet à dessiccation)</p>	<p>Produit sous papier. Conserver au frais entre 0° et 4°C. A consommer de préférence avant 21 jours</p>

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

Le + Produits
<p>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. Ses saveurs de lait de chèvre sont réhaussées par la fraîcheur du persil.</p>

Conseils d'utilisations
<p>Il se consomme froid sur un plateau de fromage accompagné d'une confiture de cerise noire ou chaud en cuisine.</p> <p>Accord Met & Vins : Idéal avec du vin blanc de Loire (Pouilly-Fumé, Quincy)</p>



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