MAISON FONDÉE EN 1894
LE COMPTOIR DE LA GASTRONOMIE
ÉPICERIE FINE & RESTAURANT

Chèvre Pyramide Cendré **ANGE et LOUP** 200g environ

Fiche technique crée octobre 2023

Dénomination et descriptif du produit

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)

Conservation et Stockage

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'au
thenticité et la qualité de ce fromage artisanal. Goût subtil et doux. Sa pâte est blanche, fine, lisse et onctueuse.

Conseils d'utilisations

Se consomme froid ou chaud (nature ou accompagné de confiture) 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