



St Marcellin MÈRE RICHARD 80G



Fiche technique créé octobre 2023

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Fromage à pâte molle à croûte naturelle.</p> <p>Paquet sous papier de 80g.</p>	<p>Produit sous papier.</p> <p>Conserver au frais entre 0° et 4°C.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Lait cru de vache, présure, ferments, sel

Matière grasse pour produit fini 23%

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT**

- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Le Saint-Marcellin est un fromage à pâte molle affiné pendant une semaine pour l'égouttage, puis un mois en cave humide pour une fermentation délicate. La « Reine du Saint-Marcellin », Renée Richard, a marqué les Halles de Lyon par sa passion et son savoir-faire. Affectueusement surnommée « la Mère Richard » par Paul Bocuse, elle a transmis son héritage à sa fille, également prénommée Renée. Ce fromage emblématique est apprécié pour sa texture crémeuse et son goût unique.

Conseils d'utilisations

Pour apprécier pleinement le Saint-Marcellin, sortez-le du réfrigérateur une heure avant de le déguster et servez-le avec un pain de campagne frais ou des fruits secs.

Accord Met & Vins :

Idéal avec un vin blanc aromatique comme un viogner de la Vallée du Rhône.

EAN



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