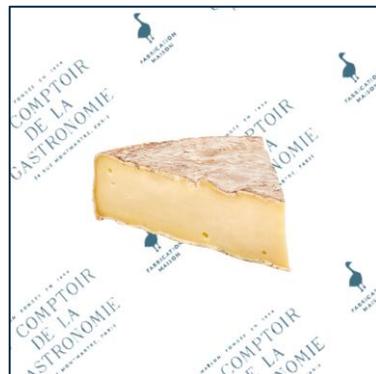




AOC St Nectaire Fermier 200g env.



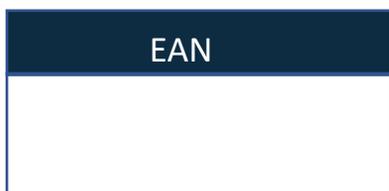
Fiche technique créé octobre 2023

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Saint-Nectaire Fermier au lait cru. Fromage à pâte pressée non cuite.</p> <p>Paquet sous papier de 200g environ.</p>	<p>Produit sous papier. Conserver au frais entre 0° et 4°C.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs
<p>Liste des ingrédients : Lait, sel, ferments, présures. Conformément aux réglementations en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none">- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : Lait- Allergènes potentiellement présents : AUCUN

Le + Produits
<p>Découvrez l'authenticité d'un Saint-Nectaire fermier, affiné dans une cave naturelle par une fromagerie familiale depuis 1924. Ce fromage d'exception, fruit de quatre générations de savoir-faire, offre une texture onctueuse et des arômes subtils de noisette et de sous-bois. Sa croûte fleurie et sa pâte fondante témoignent d'un affinage traditionnel et d'un lait cru de qualité. Savourez un produit authentique, symbole du terroir auvergnat.</p>

Conseils d'utilisations
<p>Parfait ur un plateau de fromage avec un confiture de cassis.</p> <p>Accord Met & Vins : Idéal avec un vin rouge du Languedoc (Pic Saint-Loup)</p>



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

