



-(<https://www.fromagerieblackburn.com>).-

FICHE TECHNIQUE

Le Cabouron dégage des arômes de beurre et de noisette dont le goût dévoile une délicate saveur lactique.



LE CABOURON

Humidité : 46 %

Matière grasse : 29 %

Famille

Pâte demi-ferme, pressée non cuite

Origine du lait \ Traitement

Lait entier de vache \ Pasteurisation

Affinage

1 mois

Durée de conservation

60 à 75 jours

Ingrédients

Lait entier pasteurisé, sel, chlorure de calcium, présure, cultures bactériennes, colorant alimentaire.

Format

Meule de 3,0 kg (Poids net variable)

Demi- meule 1,5 kg (Poids net variable)

Pointe 170 g (Poids net variable)

Fabrication

Fermière et artisanale

CABOURON

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 1 cube de 3 cm (30 g)

Per 1 cube of 3 cm (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 110	
Lipides / Fat 9 g	14 %
saturés / Saturated 5 g	26 %
+ trans / Trans 0,2 g	
Cholestérol / Cholesterol 30 mg	
Sodium / Sodium 230 mg	10 %
Glucides / Carbohydrate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 7 g	
Vitamine A / Vitamin A	6 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	20 %
Fer / Iron	2 %



(<https://www.facebook.com/fromagerieblackburn/>) (<https://www.facebook.com/fromagerieblackburn/>)

Suivez-nous sur facebook