



LE DOUBLE CRÈME DuVillage

Description organoleptique/ Organoleptic description:

Fromage à pâte molle affiné en surface, avec un soupçon de crème, ferme et léger lorsqu'il est jeune, devient tendre et savoureux lors de sa maturation. On y distingue une discrète note de fruits, de champignons et de noisette provenant de la pâte. Sa texture est onctueuse et veloutée.

Soft surface-ripened cheese with a hint of cream, firm and light when young, ripened to be tender and tasty. Discrete notes of fruit, mushrooms and hazelnut enhance its rich, velvety texture.

Ingrédients/ Ingredients:

Lait pasteurisé, crème pasteurisée, substances lactières modifiées, culture bactérienne, sel, chlorure de calcium, enzyme microbien, Penicillium candidum.

Pasteurized milk, pasteurized cream, modified milk ingredients, bacterial culture, salt, calcium chloride, microbial enzyme, Penicillium candidum.

Humidité/ Moisture: 52%

Matières grasses/ Fat: 30%

Conservation/ Preservation:

Garder au réfrigérateur à une température maximale de 4°C.

Keep refrigerated at a maximum temperature of 4°C.

Accords vin et bière/ Wine and Beer Pairing Suggestions:

Vin/ Wine:

- Bourgogne rouge/ Burgundy red
- Pinot Noir moyennement corsé /Medium-bodied Pinot Noir

Bière/ Beer:

- Kölsch
- Stout

À déguster avec/ Serving Suggestions:

- Pommes et poires séchées ou fraîches/ Dried or fresh apples and pears
- Noix/ Walnuts
- Pain croûté/ Crusty bread
- Pain de seigle/ Pumpernickel bread

Croûte/ Rind: Comestible/ Edible

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 3 cm cube (30 g)
par cube de 3 cm (30 g)

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
Calories / Calories 100	
Fat / Lipides 8 g	12 %
Saturated / saturés 5 g	
+ Trans / trans 0.3 g	27 %
Cholesterol / Cholestérol 30 mg	
Sodium / Sodium 150 mg	6 %
Carbohydrate / Glucides 2 g	1 %
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	
Protein / Protéines 5 g	
Vitamin A / Vitamine A	6 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	15 %
Iron / Fer	0 %