



LE PLEINE LUNE^{MDA}

Description organoleptique/ Organoleptic description:

Fromage à pâte molle affiné en surface, avec une croûte enrobée de cendre végétale puis finement feutrée qui lui confère un nez de champignon frais et une saveur poivrée en fin de bouche. La pâte s'affine lentement de l'extérieur vers l'intérieur pour devenir parfaitement crémeuse. Au début à peine acidulée, puis développe des saveurs de beurre et de lait chauffé.

Soft surface-ripened cheese with a fine velvety surface covered in vegetable ash. This cheese releases fresh mushroom aromas ending with peppery flavours. Its slow maturation progresses from the outside inwards to develop a perfectly creamy texture. Delicately acidic when young, through ripening it develops hot milk and buttery aromas.

Ingrédients/ Ingredients:

Lait pasteurisé, crème pasteurisée, culture bactérienne, sel, chlorure de calcium, enzyme microbien, *Penicillium candidum*, colorant (cendre naturelle)

Pasteurized milk, pasteurized cream, bacterial culture, salt, calcium chloride, microbial enzyme, *Penicillium candidum*, colour (natural ash).

Humidité/ Moisture: 48%

Matières grasses/ Fat: 38%

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:

- Chardonnay
- Gewürztraminer
- Riesling

Bière/ Beer:

- Blanche

À déguster avec/ Serving Suggestions:

- Figues séchés/ Dried figs
- Noix/ Walnuts
- Pain baguette/ Baguette bread

Croûte/ Rind: Comestible/ Edible

Valeur nutritive

Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g)

Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 120	
Lipides / Fat 11 g	17 %
saturés / Saturated 7 g	
+ trans / Trans 0.4 g	37 %
Cholestérol / Cholesterol 35 mg	
Sodium / Sodium 170 mg	7 %
Glucides / Carbohydrate 3 g	1 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 4 g	
Vitamine A / Vitamin A	6 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	10 %
Fer / Iron	0 %