



KINGSBERG^{MD®}

Description organoleptique/ Organoleptic description:

Fromage Emmental, pâte ferme à la texture souple. Sa pâte de couleur crème est trouée d'ouvertures appelées les « yeux » de l'emmental. Goût fruité aux arômes de beurre et de noisette avec une pointe sucrée en fin de bouche.

Emmental cheese, with a firm and supple texture. Its cream coloured paste is filled with little holes called "eyes". Fruity taste with butter and hazelnut aroma and a slightly sweet aftertaste.

Ingrédients/ Ingredients:

Lait pasteurisé, substances laitières modifiées, culture bactérienne, sel, chlorure de calcium, enzyme microbien.

Pasteurized milk, modified milk ingredients, bacterial culture, salt, calcium chloride, microbial enzyme.

Humidité/ Moisture: 40%

Matières grasses/ Fat: 27%

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:

- Sauvignon Blanc / White Sauvignon
- Cabernet Sauvignon jeune/ Young Cabernet Sauvignon
- Pinot Noir léger/ Light-bodied Pinot Noir

Bière/ Beer:

- Blonde ou lager/ Blonde ale or lager

À déguster avec/ Serving Suggestions:

- Gratin/ Casserole
- Fondue
- Raclette
- Sandwich gourmet/ Gourmet sandwich

Croûte/ Rind: Comestible/ Edible