



## El Cabron

Cod.: 11144

Fromage de chèvre affiné au rhum et à la croûte de charbon de bois

Le charbon n'est pas une insulte, mais c'est le nom de ce fromage que beaucoup, en raison d'une forme de « dyslexie » ou parce qu'ils voient le fromage tout noir, appellent « El Carbon ». En réalité, il s'agit d'un fromage au lait de chèvre, traité sur la croûte avec du charbon végétal dissous dans du rhum blanc, ce qui, en plus de la couleur foncée typique, donne au fromage une odeur caractéristique.

C'est un fromage au goût intense mais non envahissant, sa croûte, d'abord toute noire, commence à se couvrir d'une couche de penicillium candidum au fil des jours, devenant lentement d'abord gris foncé puis gris clair, jusqu'à ce que la quantité de moisissure blanche augmente, c'est donc un fromage en évolution continue. Si vous le dégustez quelques jours après l'emballage, la sensation alcoolique sera plus présente, puis au fil des jours cela s'exhalera et laissera une légère note, mais la sensation de sous-bois et de champignon frais augmentera.

Il s'agit d'un petit fromage à pâte molle de 80 grammes à la croûte comestible, légèrement fleurie, qui augmente au fil des jours.

### Ingrédients:

**LAIT** de chèvre pasteurisé, crème de présure de vache et sel. Croûte traitée au rhum et au charbon végétal.

**Allergènes:** Lait et dérivés du lait

### Catégorie:

Fromages, Les Affinés, Les Spéciaux

### Type de lait:

Chèvre

### Traitement du lait:

Lait pasteurisé

### Disponibilité:

Presque toujours disponible

### Pays de traite:

Espagne

### Pays de transformation:

Italie

### Unité de mesure :

Kilo

### Type d'emballage :

Boîte en bois avec deux pièces enveloppées d'un film transparent

### Poids par pièce :

Environ 160 grammes (80 gr x 2)

### Pièces par colis :

6 pièces

### Conservation :

Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

### Transport :

Réfrigéré de 0°C à +4°C

### Durée du produit emballé :

25 jours

### Commande minimum :

1 carton (6 pièces)

## Valeurs nutritionnelles moyennes

pour 100g de produit

<b>Valeur Energetique:</b>	348 kcal / 1440 kJ
<b>Gras</b>	29 g
Dont acides gras saturés	22 g
<b>Hydrates de carbone</b>	2.2 g
Dont les sucres	2.0 g
<b>Protéines</b>	19 g
<b>Sel</b>	1.25 g