



## Il Re

Cod.: 11121

"Le Roi" - Fromage à trois laits à croûte fleurie

Notre version du camembert français avec une touche d'italianité, en effet trois laits différents sont utilisés (vache, brebis et chèvre) pour faire ce fromage à finir comme «à l'autoritaire», le Roi, précisément parce qu'il a un caractère fort et très aristocratique, à consommer avec respect car il ne convient pas à tous les palais, mais seulement aux plus raffinés.

Il est excellent à déguster lorsqu'il est jeune, lorsqu'il est encore un «à prince», même s'il n'est pas encore mûr, il aura une structure plus consistante, mais au fil des jours, lorsqu'il a mûri l'intérieur, il prend une texture veloutée et crémeuse... presque au point d'être mangée à la cuillère. Un fromage qui a donc deux visages et plus de vertus, selon le moment de sa vie où vous le dégustez.

### Ingrédients:

**LAIT** de vache, **LAIT** de brebis et **LAIT** de chèvre pasteurisés, crème pasteurisée, présure et sel.

**Allergènes:** Lait et dérivés du lait

### Catégorie:

Fromages, Les Affinés, Les Spécialisés

### Unité de mesure :

Kilo

### Type de lait:

Brebis, Chèvre, Mélange 3 laits, Vache

### Type d'emballage :

Forme enveloppée individuellement dans un film

### Traitement du lait:

Lait pasteurisé

### Poids par pièce :

270 gr environ

### Disponibilité:

Presque toujours disponible

### Pièces par colis :

6 pièces

### Pays de traite:

Brebis: Italie  
Chèvre: Espagne  
Vache: Italie

### Conservation :

Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

### Transport :

Réfrigéré de 0°C à +4°C

### Pays de transformation:

Italie

### Durée du produit emballé :

25 jours

### Commande minimum :

1 carton (6 pièces)

## Valeurs nutritionnelles moyennes

pour 100g de produit

<b>Valeur Energetique:</b>	1224 KJ / 295 Kcal
<b>Gras</b>	24 g
Dont acides gras saturés	22 g
<b>Hydrates de carbone</b>	2.6 g
Dont les sucres	2.6 g
<b>Protéines</b>	18 g
<b>Sel</b>	1 g