



# LA TENTATION DE *Laurier*

## Description organoleptique/ Organoleptic description:

Fromage lactique fouetté à la crème fraîche, à pâte molle et à croûte lavée, texture crémeuse et de crème fouettée lorsque le fromage est jeune, à saveur de crème fraîche soutenue par une légère acidité lactique.

Lactic washed-rind soft cheese whipped with fresh cream. When young this cheese has a creamy texture like that of whipped cream with a fresh cream flavour and a slightly acidic aftertaste.

## Ingrédients/ Ingredients:

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

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

**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 / Wine Pairing Suggestions:

- Vouvray
- Vins mousseux/ Sparkling wines

## À déguster avec/ Serving Suggestions:

- Fruits séchés (abricots, canneberges, mangues)/  
Dried fruits (apricots, cranberries, mango)
- Fruits frais (poires, pommes, fraises)/ Fresh fruits  
(pears, apples)
- Amandes/ Almonds
- Pain aux noix/ Nut 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
<b>Calories / Calories</b> 120	
<b>Lipides / Fat</b> 11 g	<b>17 %</b>
saturés / Saturated 7 g	<b>37 %</b>
+ trans / Trans 0.4 g	
<b>Cholestérol / Cholesterol</b> 35 mg	
<b>Sodium / Sodium</b> 170 mg	<b>7 %</b>
<b>Glucides / Carbohydrate</b> 3 g	<b>1 %</b>
Fibres / Fibre 0 g	<b>0 %</b>
Sucres / Sugars 0 g	
<b>Protéines / Protein</b> 4 g	
Vitamine A / Vitamin A	6 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	10 %
Fer / Iron	0 %