



LE TRIPLE CRÈME DuVillage

Description organoleptique/ Organoleptic description:

Fromage à pâte molle affiné en surface à croûte fleurie. Il possède une pâte crémeuse et veloutée. Ferme et léger lorsqu'il est jeune, il devient tendre et savoureux servi à point. On y distingue des saveurs de crème, de beurre et de noisette avec une pointe piquante.

Soft surface-ripened cheese with a bloomy rind and a creamy, velvety texture. Firm and light when young, it ripens to be tender and tasty. Creamy, buttery and hazelnut aromas can be discovered along with a hint of heat.

Ingrédients/ Ingredients:

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

Pasteurized milk, pasteurized cream, modified milk ingredients, 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 et bière/ Wine and Beer Pairing Suggestions:

Vin/ Wine:

- Bourgogne rouge/ Burgundy red
- Pinot Noir moyennement corsé /Medium-bodied Pinot Noir

Bière/ Beer:

- Kolsch
- Stout

À déguster avec/ Serving Suggestions:

- Pommes et poires séchées/ Dried apples and pears
- Noix/ Walnuts
- Pain croûté/ Crusty bread
- Pain de seigle/ Pumpernickel bread

Croûte/ Rind: Comestible/ Edible

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 3 cm cube (30 g)
par cube de 3 cm (30 g)

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