



# St-Etienne

Doux et crémeux à cœur

Fromage suisse à pâte molle au lait de vache pasteurisé

**Caractéristiques :** Fromage à pâte molle et à caractère lactique, au lait de vache. Sa texture souple et son goût doux évoluent en cours d'affinage. Il devient crémeux avec un goût plus prononcé. Mûr, il peut se déguster à la cuillère.

**Spécificité :** L'unique fromage vendu dans sa mini-cave d'affinage ! Le film perforé et sa coupelle en bois recréent des conditions d'affinage similaires à celles d'une cave à fromage.

**Pâte :** De couleur crème, sa pâte est lisse et homogène à la coupe.

**Catégorie :** Fromage gras MG/ES 45%

**Croûte :** Fine, elle est recouverte d'une flore de couleur blanche à beige (Geotrichum).

**Consommation :** Le Saint-Étienne est un fromage de dessert à déguster directement dans sa coupelle.

**Poids :** 100 gr.

**Emballage :** Boîte en bois de peuplier thermoformé revêtue d'un papier sulfurisé, emballé sous film thermo-rétracté.

**Affinage :** 6 à 8 jours en deux étapes

**Conservation :** Entre 3 °C - 5°C.

**Certification :**



## Valeurs nutritives pour 100 g

Energie : 1029 kJ / 248 kcal
Lipides : 21 g
dont acides gras saturés : 11 g
Glucides : 1.8 g
dont sucre : 1.3 g
Protéines : 13 g
Sel : 1.2 g