



[_\(https://www.fromagerieblackburn.com\)](https://www.fromagerieblackburn.com)

FICHE TECHNIQUE

L'intensité immédiate des saveurs de fruits et de noix donne au Mont-Jacob une identité unique et recherchée.



LE MONT-JACOB

Composition

Humidité : 46 %

Matière grasse : 29 %

Famille

Pâte demi-ferme, pressée non cuite

Origine du lait \ Traitement

Lait entier de vache \ Pasteurisation

Affinage

1 mois

Durée de conservation

60 à 75 jours (meule entière)

Ingrédients

Lait entier pasteurisé, sel, chlorure de calcium, présure, cultures bactériennes.

Format

Meule de 3,0 kg (Poids net variable)

Fabrication

Fermière et artisanale

MONT-JACOB

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 1 cube de 3 cm (30 g)

Per 1 cube of 3 cm (30 g)

Teneur	% valeur quotidienne
Amount	% Daily Value

Calories / Calories 110

Lipides / Fat 9 g **14 %**

saturés / Saturated 5 g **26 %**
+ trans / Trans 0,2 g

Cholestérol / Cholesterol 30 mg

Sodium / Sodium 230 mg **10 %**

Glucides / Carbohydrate 0 g **0 %**

Fibres / Fibre 0 g **0 %**

Sucres / Sugars 0 g

Protéines / Protein 7 g

Vitamine A / Vitamin A **6 %**

Vitamine C / Vitamin C **0 %**

Calcium / Calcium **20 %**

Fer / Iron **0 %**



(<https://www.facebook.com/fromagerieblackburn/>)

Suivez-nous sur facebook

(<https://www.facebook.com/fromagerieblackburn/>)