

fromage fondu Ours - aux piments forts Medvesajt csipos paprika 03/04/2026



Fromage fondu aux piments forts La marque préférée des Hongrois

Note : Pas noté

Prix

Prix de base avec taxes 3,80 €

2,10 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Tout commence avec le maître fromager suisse Frigyes Stauffer, qui fonde une fromagerie à Répcelak en 1925. En 1930, l'emballage des fromages en boîte ronde (fromages en vrac) qu'il introduit est marqué de l'animal emblématique de la Suisse, pays natal du fabricant, l'ours brun, et le fromage de l'ours est né.

Fromage fondu demi-gras tartinable aux piments forts. Fabriqué à partir d'ingrédients de qualité soigneusement sélectionnés. Origine : Hongrie

Ingédients : Eau potable, Fromage, Beurre, Poudre de lactosérum, Lait écrémé en poudre, Protéine de lait, Sels émulsifiants (polyphosphates, phosphates sodiques), Amidon de maïs modifié, Sel alimentaire, Stabilisateur (carrageenan), Épices 0,6 % (piment, paprika), Correcteur d'acidité (acide citrique), Teneur en matière grasse dans la matière sèche : min 40 % (m/m)

Informations allergènes : le produit contient du lait (protéine de lait, lactose).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit :

- Énergie : 770 kJ (185 kcal)
- Matières grasses : 14 g dont acides gras saturés : 9,3 g
- Glucides : 5,4 g dont sucres : 5,0 g
- Protéines : 8,9 g
- Sel : 1,8 g

Conservation : au réfrigérateur, entre 0 et 10 °C !