fromage fondu Ours - avec jambon - sonkás Medvesajt 22/03/2027





Fromage fondue en cubes fabriqué avec du vrai jambon La marque préférée des Hongrois

Note : Pas noté
Prix
Prix de base avec taxes 3,80 €

3,80 €

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. Un fromage en cubes fabriqué avec du vrai jambon, dont les morceaux rehaussent la saveur.

Les fromages Medve sont fabriqués à partir de fromages de haute qualité et de crème fraîche.

Origine : Hongrie

Sa qualité est garantie par l'excellence des matières premières utilisées pour sa production.

Matières grasses sur extrait sec : 40 %

Eau potable, fromage, beurre, jambon 5 % [épaule de porc sans peau ni os (86 %), eau potable, sel de table, stabilisants (E451, E452), dextrose, épaississant (E407a), antioxydant (E316), conservateur (E250)], lactosérum en poudre, lait écrémé en poudre, protéines de lait, sels émulsifiants (polyphosphates, phosphates de sodium), amidon de maïs modifié, stabilisant (carraghénane), correcteur d'acidité (acide citrique), sel de table, arôme.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit :

Énergie : 775 kJ (187 kcal)

Matières grasses : 14 g dont acides gras saturés : 9,3 g

Glucides : 5,6 g dont sucres : 5,0 g

Protéines : 9,0 g

Sel : 2,0 g

Allergènes : Lait

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