fromage fondu Ours - Nature Medvesajt 18/01/2026





Fromage fondue Nature 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.

Fromage fondu demi-gras tartinable Nature. Fabriqué à partir d'ingrédients de qualité soigneusement sélectionnés.

Ingrédients : Fromage (40%), Eau potable, Beurre, Poudre de lactosérum, Sels émulsifiants (phosphates de sodium, triphosphates), Lait écrémé en poudre, Sel alimentaire, Teneur en matière grasse dans la matière sèche : min 45% (m/m) Informations sur les 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 : 20 g dont acides gras saturés : 9,3 g

- Glucides : 4.8 g dont sucres : 5,0 g
- Protéines : 12 g
- Sel : 2 g

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