

# Famille Migneron de Charlevoix

Fiche technique/Technical Sheet  
**Le Migneron de Charlevoix**



Fiche technique/Technical Sheet

# Le Migneron de Charlevoix

Lait/Milk:

Lait de vache pasteurisé/Pasteurized cow's milk

Famille/Family:

Pâte semi-ferme à croûte lavée/Semi-soft washed rind

Affinage/Ripening:

50 jours/ 50 days

Emballage/Packaging:

6x140g

Arômes principaux/Main flavours:

Beurre salé et noisettes/Salted butter and hazelnut

Suggestions d'accords/Paring suggestions:

Produit parfait pour la raclette ou tout forme de gratin/

This is the perfect raclette cheese.

Mis à jour le 26 mars 2025

## Valeur nutritive Nutritional Facts

Par cube de 3 cm (30g)

Per 3 cm cube (30g)

<b>Calories 110</b>	<b>% valeur quotidienne*</b> <b>% Daily Value*</b>
---------------------	---

<b>Lipides / Fat 10 g</b>	<b>13 %</b>
Saturés / Saturated 6 g	34 %
+ Trans / Trans 0,3 g	

<b>Glucides / Carbohydate 0 g</b>	
Fibres / Fibre 1 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	2 %

<b>Protéines / Protein 6 g</b>	
--------------------------------	--

<b>Cholestérol / Cholesterol 30 mg</b>	
--	--

<b>Sodium / Sodium 320 mg</b>	<b>14 %</b>
-------------------------------	-------------

Vitamine A / Vitamin A	15 %
------------------------	------

Vitamine C / Vitamin C	0 %
------------------------	-----

Calcium / Calcium	11 %
-------------------	------

Fer / Iron	1 %
------------	-----

\*5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

\*5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**

**Ingrédients:** lait de vache pasteurisé, sel, présure, culture bactérienne, chlorure de calcium

**Ingredients:** whole pasteurized cow's milk, salt, rennet, bacterial culture, calcium chloride

**Peut contenir:** Œufs

**May Contain:** Eggs