



la TOMME de
BREBIS
de CHARLEVOIX



Maison Maurice Dubois



DE BONNE FAMILLE

1^{er} TOMME de BREBIS de CHARLEVOIX



Fromage à pâte ferme
affiné en surface
Fabrication artisanale

Fait de lait
de brebis

Un fromage à pâte ferme d'intensité légère, fait exclusivement de lait de brebis. Sa pâte est souple et lisse, pâle et brossée. Nouveau-né de la Maison Maurice Dufour, il est le fruit d'un troupeau de brebis qui pâturent paisiblement dans la Vallée du Gouffre.

Valeur nutritive Nutrition Facts

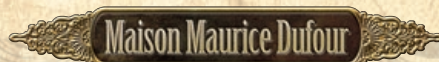
Par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 120	
Lipides / Fat 10 g	15 %
Saturés / Saturated 6 g + Trans / Trans 0,2 g	33 %
Cholestérol / Cholesterol 35 mg	11 %
Sodium / Sodium 270 mg	11 %
Glucides / Carbohydate 1 g	1 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 8 g	
Vitamine A / Vitamin A	15 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	25 %
Fer / Iron	0 %

Comment le déguster :

Le servir entre 16° C à 17° C
(environ 30 min. à température pièce).

Origine : Baie-Saint-Paul, Charlevoix, Québec, Canada	
Histoire : Août 2009	
Durée d'affinage : 8 à 12 mois	
Conservation : 60 à 75 jours (meules seulement)	
Matière grasse : 33 %	
Humidité : 33 %	
Ingrédients : Fait de lait de brebis, sel, présure, culture bactérienne	
Format : Meule de 2,5 kg Poids net variable	Préportionné de 100 g Poids fixe
Quantité : 1 x 2,5 kg	6 x 100 g
Dimension de la boîte : 22 cm L x 22 cm L x 12 cm H	22 cm L x 12,8 cm L x 10,6 cm H
Boîtes / couche : 12 unités	40 x 6 unités
Couche / palette : 10 couches	8
Total par palette : 120 unités	1920
Code UCC 14 : 9 0 698 822 00004 4	N/A
Code UPC : NIL	698 822 00104 8



www.famillemigneron.com