



La fromagerie de l'Abbaye dans les années 1900

P2004015
04/2020

Non entamé : à conserver entre +5° et +12°. Entamé : à conserver à +5° maxi. Laisser à température ambiante une heure avant de déguster.

FROMAGE LE SEPT-FONS
Ingrédients : lait entier thermisé (température inférieure à la pasteurisation) ; sel ; germes de blé ; présure ; calcium ; lysozyme d'œuf ; ferments lactiques.

27% matière grasse dans le produit fini.

FR 03 094 002 CE
Pour tout renseignement : Ferme de Sept-Fons
Abbaye de Sept-Fons
F-03290 DIOU

Tél. : 04 70 48 14 70
contact@septfons.com
www.septfons.com

Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100 g :
Énergie 1400 kJ/335 kcal ; Matières grasses 27 g
dont acides gras saturés 20 g ; Glucides <0,1 g dont sucres <0,1 g ; Protéines 23 g ; Sel 1,5 g.

Poids net à l'emballage : **500 g**



Depuis le XII^e siècle, les moines trappistes de l'Abbaye de Sept-Fons sont installés dans le Bourbonnais. Leur tradition de travail de la terre les a conduits à la fabrication de la Germalyne (100% germe de blé) dès 1930.



Fabriqué exclusivement avec le lait des vaches normandes dont les moines assurent l'élevage et la traite.



Le troupeau de vaches normandes de l'Abbaye bénéficie des sous-produits (germe et son de blé) issus de leur moulin. C'est ainsi que ce fromage est fabriqué avec un lait de qualité et affiné à la Germalyne pour lui donner son goût caractéristique.



DÉTAILS
Client : MOULIN
Dossier : P2004015
Désignation : ÉTUI FROMAGE
Date : 21/04/2020

COULEURS
Cyan
Magenta
Yellow
Black
Decoupe


Valmy pack/édition
10 rue Pierre Maillot
F-42120 LE COTEAU
T +33 (0)4 77 71 10 10
F +33 (0)4 77 72 24 41
e-mail : bienvenue@valmy.pro

B.A.G.
Nom :
Date et Signature :