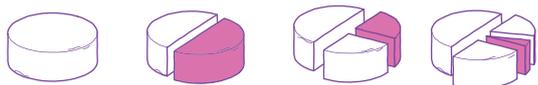


## BLEU DE CHÈVRE

Ce fromage persillé a un aspect similaire à celui du gorgonzola piquant, mais avec une croûte de couleur plus claire. La pâte est blanche et riche en veinures vertes épaisses. Le goût est extrêmement crémeux et fondant en bouche, mais capable de laisser une sensation de fraîcheur et d'arômes variés. Sans être trop piquante, la saveur est laiteuse et douce. La note de lait de chèvre laisse un arrière-goût velouté qui se marie parfaitement avec le goût complexe du persillage.

### Découpe



### Couteaux à utiliser



### Accords



Moscato Di Scanzo - Passito Di Pantelleria - Gewurtraminer Passito



Bière de Garde

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1517 / 366
Matière grasse totale	g	32
dont acides gras saturés	g	29
Glucides	g	0
dont sucres	g	0
Protéines	g	19
Sel	g	1,6

Code: CA19040  
Poids: 12 Kg ca.  
Pièces par carton: 1  
DLC: 60 jours

Code: CA19041  
Poids: 6 Kg ca.  
Pièces par carton: 1  
DLC: 60 jours

Code: CA19042  
Poids: 3 Kg ca.  
Pièces par carton: 2  
DLC: 60 jours

Code: CA19043  
Poids: 1,5 Kg ca.  
Pièces par carton: 4  
DLC: 60 jours

Code: CA19044  
Poids: 750 g ca.  
Pièces par carton: 2  
DLC: 60 jours

Code: CA19035  
Poids: 200 g ca.  
Pièces par carton: 8  
DLC: 45 jours