

# FROMAGERIE BEAUSÉJOUR

## Fiche technique chèvre

### Gouda au lait de chèvre nature

- Gouda au lait de chèvre nature ou aromatisé
- Durée de l'affinage minimale 3 semaines
- Au lait cru
- Moulage à la main
- Affinage sur planches de bois
- Au lait entier (MG variable selon les saisons, fabrication mai 2015 33% MG, 1,05% sel)
- Origine du lait : Gironde, France
- Allergènes : Peut contenir des traces de **noix, moutarde, céleri**

### Liste d'ingrédients

**Gouda de chèvre nature :** lait de chèvre, ferments, présure, saumure (eau, sel, CaCl<sub>2</sub>)

**Gouda de chèvre fenugrec :** lait de chèvre, fenugrec, ferments, présure, saumure (eau, sel, CaCl<sub>2</sub>)

**Gouda de chèvre piment d'Espelette :**

lait de chèvre, piment d'Espelette, ferments, présure, saumure (eau, sel, CaCl<sub>2</sub>)

### Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g
valeur énergétique	1643 kJ/396 kcal*
quantités de graisse	32,5 g*
d'acides gras saturés	21,7 g*
glucides	0,1*
Sucres	0,0*
protéines	22,4*
sel	1,05
*source : <a href="http://nevo-online.rivm.nl">http://nevo-online.rivm.nl</a>	

