

# FROMAGERIE BEAUSÉJOUR

## Fiche technique vache

### Gouda au lait de vache nature

- Gouda au lait de vache 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 : Aillas, Gironde, France
- Allergènes : Peut contenir des traces de **noix, moutarde, céleri**

### Liste d'ingrédients

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

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

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

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

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

**Gouda de vache orties :** lait de vache, herbes (orties, ciboulette, **céleri**, persil, ail, oignon), ferments, présure, saumure (eau, sel, CaCl<sub>2</sub>)

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

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

**Gouda de vache tomates :** lait de vache, herbes (tomate, poivron, ail, oignon, basilic, thym, poivre), ferments, présure, saumure (eau, sel, CaCl<sub>2</sub>)



# FROMAGERIE BEAUSÉJOUR

## Fiche technique vache

### Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g
valeur énergétique	1529 kJ/369 kcal*
quantités de graisse	30,5 g*
d'acides gras saturés	19,9 g*
glucides	0,0*
sucres	0,0*
protéines	22,9*
sel	1,05
*source : <a href="http://nevo-online.rivm.nl">http://nevo-online.rivm.nl</a>	

