

DAUPHIN

Estragon



Le Dauphin à l'estragon est un fromage à pâte molle et à croûte lavée. On ajoute de l'estragon dans le caillé, ce qui permet au goût de l'estragon de se diffuser dans le fromage tout au long de l'affinage.



“ Un fromage authentique ”

Type de lait	Vache
Lait	Lait Cru
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Ingrédients	LAIT cru de vache, sel, ferments lactiques, présure, roucou, estragon
DDM	45 jours à l'emballage
Conservation	Entre +4°C et +6°C
Valeurs Nutritionnelles pour 100g	
Energie	1374 KJ / 319 Kcal
Matières Grasses	27,25g
Dont Acides Gras Saturés	17,84g
Glucides	0,58g
Sucres	<0,5g
Protéines	21g
Sel	1,97g



DAUPHIN

Estragon

	<i>Traditionnel (nus)</i>	<i>Colisage</i>	<i>Palettisation</i>
Code EAN	3 760 075 200 060	13 760 075 200 067	
Nbre de pièces	x 1	x 6	
Poids Net	180 g	1 080 g	
Poids brut	183 g	1 168 g	
Dim L x l x H	104 x 50 x 33 mm	260 x 190 x 50 mm	
Nbre de couches			x 8 par palette
Nbre de colis			x 16 par couche

“ *Une spécialité fromagère de Thiérache* ,”



Au XVII^e siècle, pour une visite du « Dauphin », alors enfant (Louis de France), les moines de l'Abbaye de Maroilles ont élaboré un fromage plus doux que le Maroilles en y intégrant de l'estragon.



Rue du Pont des Loups, 59440 Saint-Aubin
T. 03 27 57 84 09 F. 03 27 57 84 25
fermedupontdesloups@orange.fr
www.fermedupontdesloups.fr

