

# LE ROUCHI

## Échalote



*Le Rouchi à l'échalote est une création originale de notre fromagerie. Rempli des meilleurs arômes d'échalote, sa dégustation se décline aussi bien crue que fondue. Accompagnant des plats, sur un plateau de fromages : tout est possible !*



“ 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, échalotes
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



# LE ROUCHI

## Echalote

	Traditionnel (nus)	Colisage	Palettisation
Code EAN	3 760 075 200 480	13 760 075 200 487	
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	81 x 81 x 28 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 notre Ferme ”



Les pétales d'échalote sont intégrés dans le lait caillé. Cela permet de diffuser le goût de l'échalote dans le fromage. Nous vous suggérons de le déguster accompagné de Lalande de Pommerol ou de bière blonde de garde.

