



# MAÎTRE JULES<sup>MD</sup>

## Description organoleptique/ Organoleptic description:

Fromage à pâte molle affiné en surface à croûte lavée de couleur orangée, à la texture souple et légèrement humide. Pâte à texture riche, onctueuse et fondante. Son odeur rappelle les herbes sèches et il possède un goût riche, intense et fruité avec un arrière goût de miel de fleurs.

Soft surface-ripened cheese, washed orange rind with a soft and lightly wet texture; rich, tender and melting body. It has a dry herb aroma and a rich, intense, fruity flavour with an after taste of honey flowers.

## Ingrédients/ Ingredients:

Lait pasteurisé, crème pasteurisée, substances laitières modifiées, culture bactérienne, sel, chlorure de calcium, enzyme microbien.

Pasteurized milk, pasteurized cream, modified milk ingredients, bacterial culture, salt, calcium chloride, microbial enzyme.

**Humidité/ Moisture:** 55%

**Matières grasses/ Fat:** 27%

## Conservation/ Preservation:

Garder au réfrigérateur à une température maximale de 4°C.

Keep refrigerated at a maximum temperature of 4°C.

## Accords vin et bière/ Wine and Beer Pairing Suggestions:

Vin/ Wine:

- Cabernet Sauvignon
- Chardonnay

Bière/ Beer:

- India Pale Ale
- Rouse/ Red Ale
- Noire/ Amber Ale

## À déguster avec/ Serving Suggestions:

- Prosciutto
- Figues séchées/ Dried figs
- Pain de campagne/ Country-style bread
- Pain aux noix/ Nut bread

**Croûte/ Rind:** Comestible/ Edible

## Nutrition Facts

### Valeur nutritive

Per 3 cm cube (30 g)  
par cube de 3 cm (30 g)

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
<b>Calories / Calories</b> 110	
<b>Fat / Lipides</b> 9 g	<b>14 %</b>
Saturated / saturés 6 g + Trans / trans 0.3 g	<b>32 %</b>
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 20 mg	
<b>Sodium / Sodium</b> 220 mg	<b>9 %</b>
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 1 g	<b>1 %</b>
Fibre / Fibres 0 g	<b>0 %</b>
Sugars / Sucres 0 g	
<b>Protein / Protéines</b> 5 g	
Vitamin A / Vitamine A	4 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	15 %
Iron / Fer	0 %