

JuraFlore

Fort des Rousses



Affiné 9 mois

Au cœur du Parc Naturel Régional du Haut Jura, à 1150 m d'altitude, le Fort des Rousses JuraFlore abrite les caves prestigieuses des Fromageries Arnaud. Une température constante, une hygrométrie parfaite, des voûtes de pierre uniques et majestueuses confèrent au Fort des Rousses JuraFlore son caractère exceptionnel. Pour vous, dans l'ombre secrète des caves, s'affirment les meilleures saveurs de nos fromages.

Ingédients : lait cru de vache, ferments lactiques (lait), sel, présure.
Comté Poids net : **200g^e**

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Énergie :	418 kcal / 1750 kJ	Glucides :	0 g
Matière grasse :	35 g	Dont sucres :	0 g
Dont Acides gras saturés :	23 g	Protéines :	27 g
		Sel :	0,9 g
		Calcium :	993 mg soit 124% des AQR*

AQR* : Apports Quotidiens de Référence

Fromage à pâte pressée cuite. Conditionné sous atmosphère protectrice.

A conserver entre +4°C et +8°C

www.juraflore.com

05775 v3

Utilisation de la Cave ARNAUD



1

Sortez la Cave ARNAUD du réfrigérateur 30 minutes avant consommation.



2

Remette le comté dans la Cave ARNAUD puis dans votre réfrigérateur (entre 4 et 8°C). La cave ARNAUD, conserve et garantit les arômes et les saveurs du Comté.

Affiné et conditionné par
les Fromageries ARNAUD
39800 POLIGNY - FRANCE

FR
39 434 001
CE



3 542860 752011

A consommer de
préférence avant le :

17/01/2022

Lot: 390221