



[< retour](#)

Fromagerie

Abondance



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov
déc

Type : À pâte pressée cuite

(Beaufort, Comté...)

Origine : Haute Savoie

Famille :

Poids moyen : 8500g

L'Abondance est un fromage à pâte pressée cuite au lait cru et entier de vache. Il bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Il se conserve à l'abri de la lumière dans un papier alimentaire (aluminium, papier d'emballage...), mais évitez le film plastique. Le bac à légumes du réfrigérateur assurera la meilleure température de conservation.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

393
kcal

protéines

26,60
g

glucide

3,71
g

lipide

30,30
g

magnesium * Source de
données :
AFSSA

33,00
mg

calcium

745,00
mg

sodium

506,00
mg

acides
gras
saturés

20,10
g

phosphore

788,00
mg

cuivre

0,09
mg

zinc

4,75
mg

fer

0,24
mg

manganèse

0,03
mg

vitamin
PRO A

100,00
µg

Fondue savoyarde [3]

En savoir plus [3]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16505>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16505>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/fondue-savoyarde>