< 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	protéines	glucide	lipide	magnesium
393 kcal	26,60 g	3,71 g	30,30 g	33,00 mg

* Source de données : AFSSA

calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	cuivre
745,00 mg	506,00 mg	20,10 g	788,00 mg	0,09 mg

zinc	fer	manganèse	vitamin PRO A
4,75 mg	0,24 mg	0,03 mg	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