

| | | |
|---|---|--------------------------------------|
| Dénomination du produit : | Le Dessert des Trappistes | |
| Type : | Fromage à Pâte Pressée non cuite, de la famille des fromages Trappistes | |
| Catégorie : | Saint Paulin | |
| Spécificité : | La recette fut élaborée dans la longue tradition du fromage issu des abbayes cisterciennes et est mise en œuvre par les moines de l'Abbaye du Mont des Cats | |
| Forme, Poids : | Ronde d'environ 12 cm de hauteur de 4.5 cm et d'un poids moyen de 500g | Poids variable |
| Caractéristiques organoleptiques : | Pâte souple de couleur crème, croûte morgée de couleur jaune | |
| Lieu de production : | Fromagerie de l'Abbaye Mont des Cats France (Flandres) | |
| Liste des Ingrédients et Origine : | Lait* de vache entier pasteurisé | France, région Nord, <i>Flandres</i> |
| | Présure | <i>Animale</i> , France |
| | Chlorure de calcium | France |
| | Ferments lactiques | France |
| | Lysozyme (extrait de blanc d'œuf*) | France |
| | Rocou (colorant naturel <i>E160B</i>) | France |
| | Sel | France |
| | Natamycine E235 (fongicide de surface) | Pays-Bas |
| Allergènes : | *: lait, lysozyme (extrait de blanc d'œuf) | |
| Valeurs physico-chimiques : | Humidité | 42.5% |
| | Extrait sec Total | 57.5% |
| | Matière Grasse sur poids total | 31% |
| | Matière Grasse sur Extrait sec | 54% |
| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : | Valeur énergétique | 1546 KJ/ 373 kcal |
| | Matière grasse dont Acides gras saturés | 31g 20g |
| | Glucides dont Sucres | 1.5g <0.5g |