



# Fromage Saint Nectaire

FROMAGE

## INGRÉDIENTS

Pour 100 personnes

- Saint Nectaire 2kg
- La vache qui rit® Formule Plus 400 g
- Lait environ 1.5L

## PROGRESSION DE LA RECETTE

- Mixer le fromage avec La vache qui rit® Formule Plus et lisser avec le lait froid.
- Dresser dans un contenant sur la base de 35 g environ par personne.
- Réserver au frais avant de servir, la texture va se densifier légèrement.



Valeurs nutritionnelles par portion  
soit environ 39 g

Energie **345,8 kJ / 83,1 Kcal**

Matières grasses : 6,5 g

Dont acides gras saturés : 4,3 g

Glucides : 0,8 g

Dont sucres : 0,9 g

Fibres alimentaires : 0 g

Protéines : 5,5 g

Sel : 0,4 g

Calcium : 173,6 mg

Vitamine D : 0,6 µg

### Le conseil de Frédéric Dusart :

*Utilisez toujours des fromages frais pasteurisés. Mixez dans une cuve froide en utilisant uniquement des ingrédients froids. Dressez et réservez au frais.*

### L'avis de Julie Loucheur, diététicienne :

*Le fromage ponctue la fin du repas pour les personnes âgées, mais la variété est importante. Tous les fromages à pâtes pressées non cuites s'adapteront à cette recette : imaginez cantal, morbier, reblochon...*

le  
+  
Produit



La vache qui rit® Formule Plus apporte une texture onctueuse et fondante pour une déglutition optimale.