



Fromage
maison

Fromage Maison

FROMAGE MAISON

beugel[®] camemberts (X10)

29.90 €



Beugel[®] pour camemberts est compos^é de pr^ésure, de ferments lactiques, de ferments d^éTMaffinage, de chlorure de calcium et d^éTM [excipient](#) .

Ce produit peut contenir des traces de **lactose** .



C'est un concept unique r^éunissant des ingr^édients naturels s^électionn^és sur le terroir fran^çais et issus de fabrications traditionnelles de fromages.

Un tube de Beugel[®] pour camemberts et 5L de lait vous permettent de fabriquer 4 d^élicieux camemberts. Notre recette d^étaille est incluse dans ce pack de 10 pr^éparations, dont la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO*) est mentionn^ée sur chaque tube. Le pack est thermo-scill^é pour garantir leur inviolabilit^é.



Le prix de revient de Beugel® pour fabriquer 1 camembert : 0,75â,- (lait non inclu).

Vous pouvez utiliser du lait de vache, chèvre, brebis, chamelle...

*DLUO : au-delà de 6 mois de conservation au réfrigérateur ou de 2 ans au congélateur, les qualités organoleptiques et nutritionnelles sont réputées diminuer. Cela ne constitue pas pour autant un danger pour la santé, mais implique qu'il pourra être nécessaire d'augmenter les quantités actives de produit.

[Informations du vendeur](#)