



La Fromagerie Germain se fundó en 1921, en una de las regiones más emblemáticas de Francia, de donde proceden los grandes vinos y quesos de terroir. 100 años después, Germain continúa elaborando sus quesos de alta gama, con la misma dedicación y todo el sabor de la tradición.

# TRIPLE CRÈME 180 g

*El sabor de la tradición de los quesos cremosos*



*El Triple Crème Germain se elabora con leche pasteurizada de vaca, a la que se añade una generosa porción de nata. Su afinado hace aflorar una corteza aterciopelada y blanca, que le otorga su característico aspecto delicado.*

*Durante los últimos 5 años, el Triple Crème Germain ha ganado numerosos premios que demuestran su calidad, resultado de un largo trabajo y un saber hacer único.*

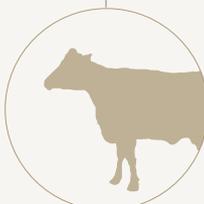
**Código:** 338  
**Peso:** 180 g  
**Ud. Caja:** 6  
**Cajas / palet:** 168

**VALORES NUTRICIONALES POR 100 g**

**Valor energético:** 1.712 kJ / 412 kcal  
**Grasas:** 41 g  
    de las cuales saturadas: 30 g  
**Hidratos de carbono:** 0,08 g  
    de los cuales azúcares: 0,00 g  
**Proteínas:** 11 g  
**Sal:** 1,20 g

**Ingredientes:**

Leche entera pasteurizada de vaca, nata pasteurizada, sal, fermentos.



**Contacto:** [comercial@goshua.com](mailto:comercial@goshua.com)  
**Teléfono:** 630 974 943 / 621297985