

DESCRIPTION

Fromage à pâte molle de type lactique
Fabriqué à partir de lait cru et entier de chèvre
Formage à la main dans un linge

Dimension :

- Longueur : 18 +/- 1 cm
- Hauteur : 3,5 +/- 0,2 cm
- Poids : 150 g – Poids net à l'emballage. Produit soumis à dessiccation.

Pâte : fraîche, fine et fondante.

Concours Général Agricole : médaille d'Argent en 2009, médaille de Bronze au 2010



INFORMATIONS PRODUIT

- **N° Agrément fabrication** : FR-81-060-088-CE
- **DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale)** : 28 jours à partir de l'expédition
- **Liste des ingrédients** : Lait cru de chèvre, ferments lactiques, sel, présure, romarin
- **Température de conservation** : A conserver à une température inférieure à 8°C
- **OGM** : Aucun (l'utilisation d'OGM dans l'alimentation de nos élevages est interdite)
- **Allergène** : Lait
- **Origine** : Fabriqué dans le Tarn à partir de lait français
- **Utilisation** : Idéal sur un plateau de fromages. Se consomme froid, nature ou accompagné de confiture ou de miel. A sortir quelques minutes à température ambiante avant de les consommer
- **Personnes à risques**: Femmes enceintes et personnes immunodéprimées.

INFORMATIONS PHYSICO CHIMIQUES

- **Extrait sec** : Environ 34%
- **Matières grasses sur produit fini** : environ 17 à 19% (varie en fonction de la saison et du stade de lactation)
- **Valeurs Nutritionnelles moyenne pour 100g *** :
 - o Valeur énergétiques : 211 Kcal (875 KJ)
 - o Graisses : 16.9 g
Dont acide gras saturés : 11.7 g
 - o Glucides : 1.8 g
Dont sucres : 1.8 g
 - o Protéines : 13.1 g
 - o Sel : 1.1 g

* Valeurs données à titre indicatif – Sources table ciqual 2013

INFORMATIONS BACTERIOLOGIQUES

- **Staphylococcus aureus** : M < 10⁵ ufc/g
- **Salmonella** : absence dans 25g
- **Listéria monocytogenes** : absence dans 25g
- **Escherichia coli** : M < 10⁵ ufc/g

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Désignation	Poids	Conditionnement	Colisage	GENCOD
BOUYQUETTE	150 g	Caisse bois de 6 unités	-	3377340290017

- Distribué par transport frigorifique.