

Fromage fermier AOC d'Auvergne au lait cru, à pâte pressée non cuite affiné en Auvergne (28 jours minimum). Fromage à croûte fleurie de moisissures blanches à grises, pâte souple et fondante, goût savoureux et franc.

Ingrédients

Lait cru de vache, chlorure de sodium, présure, ferments lactiques, moisissures.

- Allergènes : lait et produits à base de lait (y compris lactose)
- Ionisation : absence de traitements ionisants au cours du process
- Sans OGM

Conservation

- DLUO : date d'emballage + 38 jours soit 30 jours garantis à réception
- Température : + 6 °C +/- 2°C

Conditionnement

- Sous papier paraffiné, en caisse de 4 fromages
- Colis : - 4 unités
- dimensions : 48 x 26 x 11 cm
- poids brut : 6,4 Kg

Code de vente EAN

- EAN 13 : 3151820423597

Caractéristiques techniques

Physiques	Diamètre	200 à 240 mm
	Hauteur	35 - 55 mm
	Poids moyen	1,6 Kg
Chimiques	Matière sèche	> 52 %
	Matière grasse sur matière sèche	> 45 %
	Matière grasse sur poids total	26 - 28 %
	Taux de sel (% NaCl)	1 - 2 %
Bactériologiques	Enterotoxines	absence / 25 g
	Listeria monocytogenes	absence / 25 g
	Salmonelles	absence / 25 g
Nutritionnelles	Valeur énergétique	357 Kcal
	Lipides	26 %
	Protéines	20 %
	Glucides	< 1 %
	Minéraux	3 - 4 %

Identification

Nom du produit, Numéro d'atelier, Numéro de lot, Poids, Code barre, DLUO, Température de conservation, Code article.

Palettisation

- Palette de 80 x 120 cm
- Nombre de colis par couche : 6
- Nombre de couches par palette : 10
- Nombre de colis par palette : 60
- Nombre d'unités de vente par palette : 240