

	FICHE TECHNIQUE	04/10/2022
	CROTTIN FRAIS	V2

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique
Moulé manuellement à la louche
Poids net à l'emballage : 120 g (Produit sujet à dessiccation)
Diamètre : 5,5 cm
Hauteur : 3,6 cm



Le moulage à la louche permet de donner une pâte onctueuse au fromage et un goût délicat de chèvre.
A consommer nature, sucré avec de la confiture ou du miel,
salé avec un filet d'huile d'olive en chèvre chaud.

INFORMATIONS PRODUITS

Ingrédients : LAIT cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel
Lait de pâture de Mars à Novembre
Sans OGM, sans pesticides
Allergène : Lait
Origine du lait : Tarn
A conserver entre 2° et 6°C
DLC : 21 jours



VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g

Énergie	875 Kj / 211 kcal	Glucides	traces
Protéines	14,3 g	dont Sucres	0 g
Lipides*	16,4 g	Sel	1,06 g
dont acides gras saturés	12,5 g		

* soit 16% de matière grasse sur produit fini.

ANALYSES BACTERIOLOGIQUES

Escherichia coli : < 10 000 UFC/g
Staphylococcus Aureus : < 10 000 UFC/g
Listéria Monocytogènes : absence dans 25g
Salmonella : absence dans 25g

CONDITIONNEMENT

COLISAGE	POIDS COLIS (g)	DIMENSION COLIS (cm)
24 FROMAGES	Net : 2880 / Brut : 3590	L 40 x l 26.5 x h 6.5

SARL LA CARLARIÉ 30 CHEMIN DU LAC 81240 ALBINE	www.lacarlarié.com contact@lacarlarié.com 05 63 98 32 10	SIRET 47756565900018 Code NAF 1051C TVA FR 05 477 565 659 Agrément FR 81.005.002 CE
--	--	--