

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	04/10/2022
	MONTAGNE NOIRE	V2

### DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique  
Moulé manuellement à la louche  
Poids net à l'emballage : 140 g (Produit sujet à dessiccation)  
Diamètre : 5,5 cm  
Hauteur : 3,2 cm



**Crémeux sous croûte, frais et délicat en pâte.** La cendre végétale piège l'humidité restante à l'intérieur et lui permet de développer toute sa typicité en s'affinant.

### INFORMATIONS PRODUITS

Ingrédients : LAIT cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, cendre végétale

**Lait de pâture de Mars à Novembre**

**Sans OGM, sans pesticides**

Allergène : Lait

Origine du lait : Tarn

Affinage minimum 10 jours

A conserver entre 2° et 6°C

DDM : 35 jours



### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g

Énergie	1460 Kj / 353 kcal	Glucides	traces
Protéines	21,1 g	dont Sucres	0 g
Lipides*	21,3 g	Sel	1,81 g
dont acides gras saturés	18,5 g		

\* soit 21% 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)
12 FROMAGES	Net : 1680 / Brut : 2865	L 40 x l 26.5 x h 6.5

SARL LA CARLARIÉ 30 CHEMIN DU LAC 81240 ALBINE	<a href="http://www.lacarlarié.com">www.lacarlarié.com</a> <a href="mailto:contact@lacarlarié.com">contact@lacarlarié.com</a> 05 63 98 32 10	SIRET 47756565900048 Code NAF 1051C TVA FR 05 477 565 659 Agrément FR 81.005.002 CE
------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------