

	FICHE TECHNIQUE	04/10/2022
	CROTTIN DEMI-SEC CENDRÉ	V2

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique
Moulé manuellement à la louche
Poids net à l'emballage : 80 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 délicat goût lactique avec de subtiles notes de noisette. En s'affinant le fromage révélera tous ses **arômes caprins**.

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*	20,8 g	Sel	1,81 g
dont acides gras saturés	15,6 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)
24 FROMAGES	Net : 1920 / Brut : 2710	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 47756565900048 Code NAF 1051C TVA FR 05 477 565 659 Agrément FR 81.005.002 CE
--	--	--