

	FICHE TECHNIQUE	04/10/2022
	CABÉCOU	V2

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique
Moulé manuellement
Poids net à l'emballage : 50 g (Produit sujet à dessiccation)
Hauteur : 2 cm / Diamètre : 5,5 cm



Le fromage aura un **arôme caprin plus prononcé** grâce à un égouttage en toile pendant 24 heures. **Crémeux sous croûte et fondant en pâte**, ces textures donneront des arômes différents, un goût plus prononcé pour la partie crémeuse sous croûte et un goût plus délicat à l'intérieur du fromage.

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
Affinage minimum 10 jours
A conserver entre 2° et 6°C
DDM : 35 jours



VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g

Énergie	1340 Kj / 324 kcal	Glucides	traces
Protéines	20,3 g	dont Sucres	0 g
Lipides*	21 g	Sel	1,28 g
dont acides gras saturés	15,7 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 (L x l x h)
24 FROMAGES	Net : 1200 / Brut : 2000	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
--	--	--