

	FICHE TECHNIQUE	04/10/2022
	BÛCHETTE D'ALBINE CENDRÉE	V2

DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru à pâte molle de type lactique
Moulé manuellement
Poids net à l'emballage : 220 g (Produit sujet à dessiccation)
Diamètre : 5,5 cm
Longueur : 12 cm



Crémeux sous croûte et fondant en pâte, deux textures qui donneront des arômes différents, un goût plus prononcé pour la partie crémeuse sous croûte et un goût plus délicat à l'intérieur du fromage. La cendre végétale piège l'humidité restant à l'intérieur de la bûchette et lui permet de conserver et développer une pâte onctueuse et goûteuse à la fois.

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	1340 Kj / 315 kcal	Glucides	Traces
Protéines	20 g	dont Sucres	0 g
Lipides*	21,2 g	Sel	1,69 g
dont acides gras saturés	16 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)
10 FROMAGES	Net : 2200 / Brut : 3200	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
--	--	--