

DESCRIPTION

Tomme de vache au lait cru, type pâte pressée non cuite

Poids net à l'emballage : 2,5 Kg (Produit sujet à dessiccation)

Diamètre : 19,50 cm

Hauteur : 7,50 cm

Pâte moelleuse et robe rustique. Affinée en cave, sa pâte élégante et gourmande développe de subtils arômes fruités !



INFORMATIONS PRODUITS

Ingrédients : LAIT cru de vache, ferments lactiques, présure, sel,

Lait de pâture de Mars à Novembre

Sans OGM, sans pesticides

Allergène : Lait

Origine du lait : Tarn

Affinage minimum 8 semaines

A conserver entre 2° et 6°C

DDM : 35 jours



VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g

Énergie	1450 Kj / 350 kcal	Glucides	traces
Protéines	21,1 g	dont Sucres	traces
Lipides	29,4 g	Sel	1,28 g
dont acides gras saturés	19,4 g		

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)
1	Net : environ 2500	L 20 x l 20 x h 8

SARL LA CARLARIE 30 CHEMIN DU LAC 81240 ALBINE	www.lacarlarie.com contact@lacarlarie.com 05 63 98 32 10	SIRET 47756565900042 Code NAF 1051C TVA FR 05 477 565 659 Agrément FR 81.005.002 CE
--	--	--