

<b>FERME</b> <small>Albine TARN depuis 1986</small> <b>DE LA CARLARIÉ</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	24/04/2024
	TOMME MONTAGNE NOIRE	V1

### 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 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 47756565900042 Code NAF 1051C TVA FR 05 477 565 659 Agrément FR 81.005.002 CE
------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------