

BUTTAY

Depuis 1934



MEULE DE TARENTEISE

LIBELLE DU PRODUIT

Dénomination légale de vente	MEULE DE TARENTEISE
Distributeur	SARL BUTTAY FRERES 27, avenue de la Fontaine Couverte 74200 Thonon les Bains
Label ou signe de qualité	

ORIGINE DU PRODUIT

Déclaration CE	Fabrication française
Pays d'origine, de provenance et de transformation	France
Origine lait	France
Code agrément sanitaire	FR 74-281-020-CE

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Ingrédients	Lait, ferments, sel, présure
Allergènes	Lait et produits dérivés
Description	croûte emmorgée de couleur jaune orangé à brun clair, pâte de couleur ivoire à jaune pâle
Déclaration nutritionnelle (g/100g)	Protéines : 27 g Lipides : 33,4 g Dont acides gras saturés : 20,1 g Glucides : 1,4 g Dont sucres : 0,4 g Sel : 0,9 g Energie : 414 Kcal/1720 Kjoules
Critères bactériologiques	Salmonella : absence dans 25gr Staphylococcus coagulase + : tolérance < 1000 Listeria Monocytogènes : absence dans 25g
Matière grasse sur extrait sec	56,00%
Matière grasse sur produit fini	50,00%
Type de lait (vache, bufflonne....)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	cru
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	pate pressée cuite
Poids net	Entre 38 à 42 kilos
Produit (coupe ou LS)	coupe
Durée de vie totale	70 jours
Conservation	4 à 8°C
Confection	papier
Colisage	x1
Dimension en mm	Diametre 58 à 60 , hauteur 13 à 14