

**BUTTAY**

Depuis 1934

**TOMME DE CHEVRE FERMIERE****LIBELLE DU PRODUIT**

Dénomination légale de vente	Tomme de chèvre alpage de Novel
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 , sel, présur, ferments lactiques
Allergènes	Lait et produits dérivés
Description	fromage à goût franc, croûte morgée , pâte blanche
Déclaration nutritionnelle (g/100g)	Protéines : 20g Lipides : 29 g Dont acides gras saturés : 21 g Glucides : 1g Dont sucres : 0,4g Sel : 1,5 g Energie : 350 Kcal/1480 Kjoules
Critères bactériologiques	NC
Matière grasse sur extrait sec	49%
Matière grasse sur produit fini	29%
Type de lait (vache, bufflonne....)	Chèvre
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	Cru
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	Pâte pressée non cuite
Poids net	Env. 1,8 – 2 kg
Produit (coupe ou LS)	Coupe
Durée de vie totale	30 jours
Conservation	4 à 8°C
Confection	carton
Colisage	X 3
Dimension en mm	