



Depuis 1934



**MORBIER**

#### **LIBELLE DU PRODUIT**

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

#### **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, Colorant : charbon végétal
Allergènes	Lait et produits dérivés
Description	Croûte morgée, couleur homogène, goût franc, sans défaut, pâte de couleur homogène, souple, raie noire au milieu
Déclaration nutritionnelle (g/100g)	Protéines : 21 g Lipides : 29 g Dont acides gras saturés : 19 g Glucides : inf à 0,5 g Dont sucres : inf à 0,5 g Sel : 1,5 g Energie : 345 Kcal/1430 Kjoules
Critères bactériologiques	Salmonella : absence dans 25gr  Listeria Monocytogènes : absence dans 25g
Matière grasse sur extrait sec	67,00%
Matière grasse sur produit fini	45,00%
Type de lait (vache, bufflonne...)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	cru
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	pâte pressée non cuite
Poids net	Entre 6 à 8 kilos
Produit (coupe ou LS)	LS
Durée de vie totale	45 jours
Conservation	4 à 8°C
Confection	papier
Colisage	x1
Dimension en mm	350 x350x 70