



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