

FROMAGE DE SUISSE > SPÉCIALITÉ > LE SBRINZ

Un dur au cœur tendre, ancêtre du Parmesan et du Grana Padano. Il se distingue par une texture cassante et friable avec un grain fin et délicat. Il se déguste sous forme d'éclats à l'aide d'un rabot qui rappelle celui du menuisier.

ORIGINE DU PRODUIT	
Déclaration CE	Fabrication suisse
Pays d'origine de provenance et de transformation	Suisse
Code d'agrément sanitaire	FR 74-281-020 CE

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	
Composition	Lait, sel, ferments lactiques
Description	fromage à croûte naturelle, brune, pâte fine de couleurivoire à jaune clair
Valeurs nutritionnelles	Protides : 29 g Lipides : 35 g Glucides : 5 g
Matière grasse sur extrait sec	45%
Matière grasse sur produit fini	29 %
Type de lait (vache, bufflonne...)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	cru
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	pâte dure
Poids net	10 à 15 kg
Poids net égoutté	10 à 15 kg
Produit (coupe ou LS)	coupe
Durée de vie garantie à la livraison	120 jours
Durée de vie totale	120 jours
Conservation	< 10°
Confection	plié kraft
Dimension en mm	Hauteur 800 à 110, diamètre 300 à 650
Collage	x 1