

FROMAGE DE SUISSE > SPÉCIALITÉ > LE CHABLAISIEN

Fromage fabriqué dans le Jura suisse

- poids 5kg environ
- fromage de plateau
- affinage de 6 mois
- goût d'une grande finesse

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

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT	
Composition	Lait, sel, ferments lactiques
Description	fromage à croûte naturelle, brune, pâte fine de couleurivoire à jaune clair
Valeurs nutritionnelles	Protides : 29 Lipides : 35 Glucides : 5
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 demi cuite
Poids net	10 à 38 kg
Poids net égoutté	10 à 38 kg
Produit (coupe ou LS)	coupe
Durée de vie garantie à la livraison	90 jours
Durée de vie totale	90 jours
Conservation	4° à 8°
Confection	plié kraft
Dimension en mm	Hauteur 800 à 110, diamètre 300 à 650
Collisage	x 1

