

FROMAGE DE SAVOIE > LE CHEVROTIN



Son origine recouvre la zone
du Reblochon de Savoie.

C'est la seule AOP de chèvre en Savoie.

- fromage de chèvre à croûte lavée
- production annuelle d'un faible tonnage
- c'est un fromage goûteux et délicat

ORIGINE DU PRODUIT	
Déclaration CE	Fabrication française
Pays d'origine de provenance et de transformation	Haute-Savoie France
Code d'agrément sanitaire	FR 74-281-020 CE

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT	
Composition	Lait, sel, ferments lactiques
Description	fromage fermier
Valeurs nutritionnelles	Protéines 19,5 g Lipides 26 g
Matière grasse sur extrait sec	48 %
Matière grasse sur produit fini	29 %
Type de lait (vache, bufflonne...)	chèvre
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	cru
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	pâte molle à croûte lavée
Poids net	250 g
Poids net égoutté	250 g
Produit (coupe ou LS)	coupe
Durée de vie garantie à la livraison	45 jours
Durée de vie totale	45 jours
Conservation	4° à 8°
Confection	pliage interprofessionnel
Dimension en mm	100 45
Colisage	12

