

## FROMAGE DE SUISSE > L'EMMENTHALER



C'est un fromage au lait cru et entier.

- existe en 3 formats : la meule plate, la meule 1/2 bombée, la meule bombée dite de Paris
- caractéristique par son poids : jusqu'à 130kg
- trous uniformément répartis, du dessous de croûte jusqu'au cœur de meule
- fromage très riche en calcium, et par son lait cru peut être dégusté à la main : son goût franc et subtil se dégage

### 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	meule
Valeurs nutritionnelles	26 % calcium, vitamine A
Matière grasse sur extrait sec	48
Matière grasse sur produit fini	29
Type de lait (vache, bufflonne...)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	cru
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	PPC
Poids net	90 à 130 kg
Poids net égoutté	90 à 130 kg
Produit (coupe ou LS)	coupe 1/4 - 1/8
Durée de vie garantie à la livraison	120 jours
Durée de vie totale	120 jours
Conservation	4° à 8°
Confection	Kraft
Dimension en mm	850 x 250
Collisage	x 1

