

FROMAGE DE SUISSE > FONDUE SUISSE



La fondue suisse est traditionnellement fabriquée avec 50% de Gruyère suisse et 50% de Vacherin fribourgeois et est dite « moitié-moitié ». Buttay l'a rendue encore plus onctueuse, plus digeste. Elle se prépare avec peu de vin incorporé, pour faire ressortir les saveurs des fromages de Suisse. Vous la dégusterez avec des grains de raisin, des cerneaux de noix et quelques noisettes décortiquées.

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 morgée et saint, pâte fine, souple légèrement ferme de teinte ivoire
Valeurs nutritionnelles	Protides : 27 g Lipides : 35 g Glucides : 5
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 râpée
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	45 jours
Durée de vie totale	45 jours
Conservation	4° à 8°
Confection	sachet 500 g
Collisage	x 40

