

FROMAGE DE SAVOIE > LE REBLOCHON DE SAVOIE



Il est produit principalement Haute Savoie :

- Le Reblochon de Savoie fermier et le Petit Reblochon
- plaques de caséine verte
- lait transformé à partir d'un même troupeau
- race de vaches Abondance principalement
- fabriqués matin et soir après chaque traite, 365 jours par an. L'affineur, chaque semaine, ramasse les reblochons fermiers, assure les soins en cave, et la commercialisation en fonction de chaque client
- Le Reblochon de Savoie fruitier
- plaques de caséine rouge
- lait transformé de plusieurs troupeaux
- fabriqué 1 fois par jour, dans de petits ateliers de fromageries de villages
- savoir due a un affinage d'au moins 16 jours, et le plus souvent de 21 à 30 jours

Chaque plaque de caséine, comprend l'atelier de transformation et un numéro séquentiel et permet la traçabilité du Reblochon de Savoie, de son origine à l'assiette du consommateur.

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

CRATERISTIQUES DU PRODUIT

Composition	lait, sel, ferments lactiques
Description	fromage de type disque plat à croûte lisse, blanche à légèrement rosée
Valeurs nutritionnelles	Protéines 19,7 g Lipides 26,6 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 molle, croûte lavée
Poids net	450 g mini/550 maxi petit : 230 g mini/260 g maxi
Poids net égoutté	450 g mini/550 maxi petit : 230 g mini/260 g max
Produit (coupe ou LS)	LS
Durée de vie garantie à la livraison	45 jours
Durée de vie totale	45 jours
Conservation	4° à 8°
Confection	Papier marque BUTTAY
Dimension en mm	diamètre 130 h 25
Colisage	x 12 petit : x 24

