

FROMAGE DE SUISSE > LA TÊTE DE MOINE



C'est un fromage
au goût subtil et fleuri.

- origine : canton du Jura suisse
 - les moines de l'Abbaye du Bellelay auraient inventé ce fromage
 - se consomme à l'apéritif ou sur le plateau de fromages
 - habillé en robe dorée, ou d'argent
- Son succès grandissant est dû à la façon de la déguster.
Les connaisseurs disposent le fromage sur une girofle et sculptent des rosettes qui fondent sur la langue.

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 cylindrique ou très légèrement bombée Croûte: ferme, morgée, grainée, humide et saine Couleur: brun-rouge
Valeurs nutritionnelles	Protides : 27 g Lipides : 35 g Glucides : 5 g
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	0,7 à 2 kg
Poids net égoutté	0,7 à 2 kg
Produit (coupe ou LS)	
Durée de vie garantie à la livraison	45 jours
Durée de vie totale	45 jours
Conservation	4° à 8°
Confection	aluminium
Dimension en mm	Hauteur 70 à 100% au plus d'un diamètre de 100 à 150
Collage	x 4

