

FROMAGE DE SUISSE > LE VACHERIN FRIBOURGEOIS



Ce fromage est le plus fondant des fromages de Suisse, à pâte crémeuse et corsée.

- tendre et fruité, arômes et caractère
- texture fondante et moelleuse

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

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT	
Composition	lait, sel, ferments lactiques
Description	Meule ronde avec un talon droit à légèrement convexe dont la croûte est de couleur brun-jaune allant du brun-gris à brun-rouge. Croûtage: Croûte morgée, propre, lisse voire ondulée ou plissée.
Valeurs nutritionnelles	Protides : 27 Lipides : 35 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
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	90 jours
Durée de vie totale	90 jours
Conservation	4° à 8°
Confection	plié kraft
Dimension en mm	Hauteur 800 à 110, diamètre 300 à 650
colisage	1

