

FROMAGERIE DE TERRE DIEU

Cottard 63 290 PUY GUILLAUME

tél. : 04.73.94.13.14 Fax : 04.73.94.16.93

mail : fromterredieu@caseus-lavort.com



Fiche technique Guillaume de Lavort

Définition : Fromage au lait cru de brebis, pâte pressée non cuite, d'environ 0,90 Kg

Ingrédients : Lait cru entier de brebis Lacaune
Ferments lactiques sélectionnés , présure d'origine animale, lysozyme, sel
Nous attestons que ces organismes et ingrédients ne sont issus, ni ne contiennent d'OGM.

Caractéristiques physico chimique :

Matière sèche 59 g. pour 100 g.

Matière grasse 54 % exprimé par rapport à la matière sèche

PH : 5,25 avant affinage

Calcium : 1050 mg pour 100 g.

Calories : 390 pour 100 g.

Normes bactériologiques :

Listéria : absence dans 25 g.

Salmonella : absence dans 25 g.

Staphyococcus aureus : inférieur à 1 000

Escherichia coli : inférieur à 10 000

Caractéristiques organoleptiques :

Pâte souple à dur, présence de quelques ouvertures, coloration homogène blanche, selon affinage

Aspect : croûte fleurie

Affinage 60 jours minimum à la vente

Conservation :

DLUO 60 jours après emballage

Température de conservation +2 à +8 °C

Conditionnement :

Boîte en carton de 6 pièces

Identification :

Nom du produit, numéro de lot, poids, DLUO, T° de conservation

Gencode : 3 7600 8 407 100 9

CNUM : 7 600 8

www.caseus-lavort.com

FROMAGERIE DE TERRE DIEU - S.A.R.L. au Capital de 7 622,45 €
R.C.S. Thiers B 391 970 159 - Code A.P.E. 155 C - N° de Gestion 93 B 49