

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



Ficha tecnica Le Lavort

Definicion : Leche cruda de oveja, pasta prensada no cocida, peso +- 2 kg.

Ingredientes : leche cruda entera de oveja Lacaune

Fermentos lacticos seleccionados

Cuajo animal

Sal

Caracteristicas fisico-quimicas

Materia seca :59g/100gr

Materia grasa: 54% en la materia seca

pH : 5.25 ante afinado

Calcio :1050mg/100gr

Calorias :390/100gr

Normas bacteriologicas :

Listeria :ausencia en 25 gr

Salmonela :ausencia en 25 gr

Stahylococcus aureus : < 1000

Escherichia coli :<10000

Caracteristicas organolepticas :

Masa semi-dura, presencia de algunas aberturas, coloracion blanca, hasta crema segun afinado

Aspecto :corteza florecida

Afinado : 100 dias minimo al vente

Conservacion :

FLUO 60 dias depues embalaje

Temperatura de conservacion :+2° hasta 8°

Envasado :

Caja de carton de 2, 4 piezas

Identificacion :

Nombre del producto, munero de lote, peso, FLUO, T° de conservacion

Gencode : 3 7600 8 407 100 2

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