

PUR BREBIS



Le Bleu des Basques



TOME

PORTION

BRIQUE

TYPE
TIPO/BEZEICHNUNG

BLEU À L'ÉTOUFFÉE/BLUE STEAMED
AZUL ESTOFADO/BLEU TEIG GEDÄMPFT

LAIT/MILK
LECHE/MILCH

BREBIS THERMISÉ/HEAT TREATED EWE'S MILK
LECHE DE OVEJA PROCESADA TERMICAMENTE/THERMISCH BEHANDELT

AFFINAGE/MATURATION
MADURACION/REIFUNG

3 MOIS/MONTHS
MESES/MONATEN

DIAMÈTRE/DIAMETER
DIAMETRO/DURCHMESSER

300 MM (+/- 5)

PRÉ-EMBALLÉ

200 MM (+/- 5)

HAUTEUR/HEIGHT
ALTURA/HÖHE

70 MM (+/- 10)

POIDS VARIABLE

70 MM (+/- 5)

POIDS/WEIGHT
PESO/FEST

5 KG (+/- 0,2)

0,3 KG (+/- 0,075)

1,8 KG (+/- 0,2)

COLISAGE
PACKAGING
VERKAUFSEINHEIT

GENCOD

1 x 1 - 3,37976,0132,15,1

1 x 12 - 3,37976,0177,15,2

1 x 4 - 3,37976,0132,25,2

CROÛTE/RIND
CORTEZA/RINDE

NATURELLE/NATURAL
NATURAL/NATÜRLICHE

DLUO : JOURS/DAYS/DÍAS/TAGE

65

EXTRAIT SEC/DRY EXTRACT
EXTRACTO SECO/ML.TR

0,6

GRAS SUR SEC/FAT IN DRY MATTER
GRASA SOBRE ES/FETTGEHALT/TROCKEN

> 50 %

TAUX DE SEL/SALT
SAL/SALZGEHALT

2 % (+/- 0,2)

PH

6,3 (+/- 0,1)

100% Basque!