

FORT D'AMBLETEUSE

N°CEE :	FR62-889-030 CE.
Caractéristiques :	Fromage à pâte molle à croûte lavée.
Gencod :	3770001691053.
MG sur extrait sec :	45% de MG.
MG sur produit fini :	22.5% de MG.
Poids :	400 g mini.
Format :	Bombé.
Dimensions :	120mm x 60 mm de hauteur.
Affinage :	4 semaines.
Typicité :	Ressemblance avec le Munster fermier.
Saison optimale :	Toute l'année.
Historique :	Créé en 1994, en souvenir de nos vacances d'été passées sur cette superbe plage de la côte d'Opale. Ce fromage est brossé régulièrement au cidre de Brunembert.
T°C d'affinage :	12°C.
A cuisiner :	En salade composée : (salade paysanne de la « Ferme du Vert », à se rouler dans l'herbe !)
Ingrédients :	lait de vache pasteurisé : (Pas de Calais), Ferments lactiques : (Poitou-Charentes), présure : (Poitou-Charentes), sel : (Pays-Bas), Lysozyme : (Poitou-Charentes), Colorant naturel de surface : (Rocou) : (Irlande), cidre : (Pas de Calais)
Allergènes :	Protéines de lait, lactose, conservateur : lysozyme : (œufs),
Valeurs Nutritionnelles :	Valeurs pour 100. Energie : 1394kj/336kcal. Gras : 26,18 dont 18,8g saturés. Glucides : 1,6g dont <0,1g de sucre. Protéines : 23,44g. Sel : 1,58g
Analyses :	E.coli, Staph, Listéria, salmonelle : 1/semaine.
OGM :	Absence.
Détecteur de métaux :	Absence.
Conservation :	2 mois après la production.
DLUO :	4 à 5 semaines.
Traçabilité :	N° de la semaine et du jour de fabrication. Exemple : mardi 27 juin : N°262.
T°C de conservation :	+4°C et +6°C.
Emballage de l'unité :	Film étirable qualité alimentaire.
Colis :	carton : 362 x 256 x 100.
Poids du carton :	150 gr.
Colisage :	caisse x 6.
Appellation :	Aucune.