

ECUME DE WIMEREUX

| | |
|---------------------------|---|
| N°CEE : | FR62-889-030 CE. |
| Caractéristiques : | Fromage à pâte molle à croûte fleurie. |
| Gencod : | 3770001691046 |
| MG sur extrait sec : | 60% de MG. |
| MG sur produit fini : | 30% de MG. |
| Poids : | 200g mini. |
| Format : | Rond. |
| Dimensions : | 90mm x 50mm d'épaisseur. |
| Affinage : | 2 semaines. |
| Typicité : | Ressemblance avec le Chaource. |
| Saison optimale : | Printemps et Automne : (herbage de bonne qualité) |
| Historique : | L'écume de Wimereux, est un des seuls fromages à pâte fleurie du Nord de la France, nous l'avons inventé pour faire parler les bavards ! A vos papilles. |
| T°C d'affinage : | 15°C. |
| A cuisiner : | A la poêle : (couper dans le sens de l'épaisseur, puis l'enduire de jaune d'œuf placé dans un bol au préalable et ajouter quelques graines de cumin. Cuisson à feu doux. Servir sur une salade, le dimanche soir, c'est Divin ! |
| Ingrédients : | lait de vache cru, crème, ferments lactiques, présure, sel, fleurs de surface. |
| Allergènes : | Protéines de lait, lactose. |
| Valeurs Nutritionnelles : | Déclaration nutritionnelle pour 100g ou 100ml : Energie : 275 kcal - 1139 kj. Matières grasses : 24,39 g dont acides gras saturés : 17,4 g. Glucides : 3,3 g dont sucres : <0,1. Protéines : 10,66 g. Sel : 1,17 |
| Analyses : | E.coli, Staph, Listéria, salmonelle : 1/semaine |
| OGM : | Absence. |
| Détecteur de métaux : | Absence. |
| Conservation : | 1 mois après la production. |
| DLUO : | 4 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 : | Cellulose transparente qualité alimentaire. |
| Colis : | Carton : 362 x 272 x 70. |
| Poids du carton : | 125 gr. |
| Colisage : | Caisse x 12. |
| Appellation : | Aucune |