

FLEUR D'AUDRESSELLES

N°CEE :	FR62-889-030 CE.
Caractéristiques :	Fromage à pâte molle à croûte lavée.
Gencod :	3770001691039
MG sur extrait sec :	52% de MG.
MG sur produit fini :	30% de MG.
Poids :	400 g mini.
Format :	Rond.
Dimensions :	120mm x 60 mm de hauteur.
Affinage :	4 semaines.
Typicité :	Ressemblance avec le Munster fermier.
Saison optimale :	Toute l'année.
Historique :	Créé en 1990, ce fromage au goût de noisette répondra à toutes vos attentes. Doux et onctueux à la fois, il plaira à toute la famille.
T°C d'affinage :	12°C.
A cuisiner :	Tout simplement fondu sur des pommes de terre ou nature accompagné d'une salade composée.
Ingrédients :	lait de vache pasteurisé, sel, Ferments lactiques, présure , Lysozyme, Colorant naturel de surface : (Rocou)
Allergènes :	Protéines de lait, lactose, conservateur : lysozyme : (œufs),
Valeurs Nutritionnelles :	Valeurs pour 100g. Energie : 1510kj/364kcal. Gras : 30,04g dont 21,3g saturés. Glucides : 1g dont <0,2g de sucre. Protéines : 22,48g. Sel : 1,51g.
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.