

SABLE DE WISSANT

N°CEE :	FR62-889-030 CE.
Caractéristiques :	Fromage à pâte molle à croûte lavée.
Gencod :	3770001691015.
MG sur extrait sec :	45% de MG.
MG sur produit fini :	22.5% de MG.
Poids :	400 g mini.
Format :	Carré.
Dimensions :	120mm x 120 mm x 30 d'épaisseur.
Affinage :	4 semaines.
Typicité :	Ressemblance avec le Livarot fermier.
Saison optimale :	Toute l'année.
Historique :	Notre premier fromage fabriqué ici à la ferme, nous l'avons enrobé de chapelure en pensant au sable omniprésent sur nos plages du Boulonnais. Il est également brossé à la bière blanche de Wissant.
T°C d'affinage :	12°C.
A cuisiner :	En tartiflette avec la crème, les lardons, les oignons, un vrai régal !
Ingrédients :	lait de vache pasteurisé, Ferments lactiques, présure, sel, bière, Lysozyme, Colorant naturel de surface : (Rocou), chapelure.
Allergènes :	Protéines de lait, lactose, conservateur : lysozyme : (œufs), bière : (gluten), chapelure : (lait, gluten), (traces possibles d'huile de soja et d'arachides)
Valeurs Nutritionnelles :	Valeurs pour 100g. Energie : 1459kj/352kcal. Gras : 28,99 dont 21,8g saturés. Glucides : 1,8g dont <0,1g de sucre. Protéines : 21,14g. Sel : 1,55g.
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 :	Cellulose transparente qualité alimentaire.
Colis :	carton : 362 x 256 x 100.
Poids du carton :	150 gr.
Colisage :	caisse x 12 ou x 06.
Appellation :	Saveurs en or.