

FICHE TECHNIQUE

SIRE DE CREQUY

FICHE TECHNIQUE

TYPE DE PRODUIT :

FROMAGE FERMIER AU LAIT DE VACHE ENTIER THERMISE

CATEGORIE DE FROMAGE :

PATE MOLLE CROUTE LAVEE

ORIGINE :

FRANCE

LIEU DE PRODUCTION :

FERME HENGUELLE DAMIEN 62310 FRUGES

AGREMENT CEE DE L ATELIER :

FR 62 364 33

INGREDIENTS :

LAIT DE VACHE ENTIER THERMISE – FERMENTS – PRESURE – SEL

ALLERGENES CONNUS:

LAIT DE VACHE

POIDS / FORME DE LA PIECE:

280grs ROND

TEXTURE :

PATE ONCTUEUSE BLANCHE

CROUTE :

ORANGEE

AFFINAGE :

EN CAVE NATURELLE A 13°C 4 A 6 SEMAINES

LAVEE 2 FOIS PAR SEMAINE A L EAU SALEE

DLUO :

1 MOIS APRES EMBALLAGE

CONSERVATION ET STOCKAGE :

4°C

EMBALLAGE :

FILM TRANSPARENT + ETIQUETTE COMMERCIALE + ETIQUETTE INCO

COLLISSAGE :

8 OU 20 PIECES

LABEL

SAVEUR EN OR

COMPOSITION NUTRITIONNELLE MOYENNE pour 100 g:

Energie : 1450KJ — 343Kcal

Matière grasse : 26g

Dont acides gras saturés : 18g

Glucides : traces

Protéines : 28.2g

Sel : 2.5g