

Fromagerie du pays d'Aramits - Quartier Esquiasse – 64570 ARAMITS  
Tel : 05.59.34.63.03 - Fax : 05.59.34.63.07  
E – mail : [fromagerie.aramits@wanadoo.fr](mailto:fromagerie.aramits@wanadoo.fr)  
site internet : [www.fromagerie-aramits.com](http://www.fromagerie-aramits.com)

## FROMAGE BREBIS PIMENT d'Espelette 2 kg ARAMITS

### CARACTERISTIQUES GENERALES

Appellation	Fromage artisanal Pur brebis des Pyrénées
Origine du lait	France
Poids variable	2,2 kg de moyenne
Type de produit	Fromage de brebis Pâte Pressée Non Cuite avec piment en pâte
Traitement du lait	Lait thermisé
n° Agrément sanitaire	FR 64 029 106 CE
Ingrédients	<u>Lait</u> de brebis (origine France), poudre de piment d'Espelette (0,5%), ferments, présure animale, sel
Allergènes	Lait
OGM	Absence d'OGM
DLUO	120 jours
T° Conservation	4-8°C

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Saveur	Goût fruité – Arrière goût noisette
Affinage	3 mois
Qualité de la croûte	Croûte naturelle frottée à l'eau salée

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g

Energie	1824	kJ/100g
	440	kcal/100 g
Matière sèche	67	g /100 g
Humidité	33	g /100 g
Matière grasse/Extrait sec	55	%
Matière grasse	37	g /100 g
	dont A G saturés	27
Glucides	2	g /100 g
	dont sucres	<0,5
Protéines	24	g /100 g
Sel	1,6	g /100 g

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH	5,5
Diamètre	16 cm en moyenne
Hauteur	8,5 cm en moyenne

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

E coli	100/g
Staphylocoques à coag +	100/g
Salmonelles	Absence dans 25g
Listéria Monocytogenes	Absence dans 25g
Enterotoxine	Absence dans 25g (recherche si Staph >100 000)

### CONDITIONNEMENT

UVC	Fromage entier
EAN 13	3760032640366
Colisage	Carton de 2 fromages
Poids du colis	5 kg en moyenne
Code nomenclature douanière	04 06 09 50 00