



FR
50-363-004
CE

10 L'Isle 50860 MOYON France

Tel: 00 33 2 33 50 30 91

Fax: 00 33 2 33 50 66 79

E-mail:

emilie.simon@fermedelisle.fr

annesophie.simon@fermedelisle.fr

www.confitedelait.eu



FICHE TECHNIQUE La Faisselle fermière

Fabrication

Fromage frais fermier issu de lait de vache pasteurisé.
Il résulte d'une coagulation lente du lait par acidification. Le gel obtenu est ensuite moulé manuellement à la louche dans un panier avant d'être égoutté puis conditionné

Composition

Lait de vache pasteurisé (99,9%), Ferments lactiques, Présure

Provenance

Normandie, France

Conservation

Ce produit doit être conservé à une température comprise entre +2 et +4°C
DLC garantie à réception: 20 jours

Utilisation

A déguster nature avec un peu de sucre ou de confiture.
Ce produit peut également servir d'ingrédient notamment dans la préparation de desserts (cheesecake, charlotte aux fruits...). Il remplace facilement la ricotta.
Il peut également être agrémenté d'herbes aromatiques pour réaliser des dips.

Conditionnement

Pot 500 g – carton 6 pots

Allergènes

Ce produit contient du lait

Déclaration nutritionnelle

(source: table ciqual 2012)

	Unité de mesure pour 100 g
Energie	392 kJ / 94,4 kcal
Matière grasse dont	6 g
Acides gras mono-insaturés	1,69 g
Acides gras poly-insaturés	0,16 g
Glucides dont	3,9 g
Sucres	3,6 g
Polyols	0
Amidon	-
Fibres alimentaires	0
Protéines	3,8 g
Sel	21,3 mg
Calcium	125 mg