



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](mailto:emilie.simon@fermedelisle.fr)  
[annesophie.simon@fermedelisle.fr](mailto:annesophie.simon@fermedelisle.fr)  
[www.confitedelait.eu](http://www.confitedelait.eu)



## FICHE TECHNIQUE

### Le Fromage frais fermier lissé 40% MG

#### 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 égoutté en sac puis lissé afin d'obtenir la texture souhaitée. Puis il est 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...)

#### Conditionnement

Pot 500 g – carton 6 pots / Seau 5 kg

#### Allergènes

Ce produit contient du lait

#### Déclaration nutritionnelle

( source: table ciqual 2012)

	Unité de mesure pour 100 g
Energie	481 kJ / 116 kcal
Matière grasse dont	6 g
Acides gras mono-insaturés	1,99 g
Acides gras poly-insaturés	0,19 g
Glucides dont	3,4 g
Sucres	3 g
Polyols	0
Amidon	0
Fibres alimentaires	0
Protéines	6,8 g
Sel	32,7 mg
Calcium	113 mg