

CODE PRODUIT : 70900 LE MOELLEUX DE BARETOUS FERMIER GM

Région :	Béarn, vallée d'Ossau, vallée d'Aspe, vallée de Barétous
Lait :	Vache
Race :	Bovin : Montbéliarde, Holstein
Type :	Pâte pressée non cuite, fermier au lait cru
Forme :	Cylindre plat avec angles arrondis, \varnothing 25 cm, Hauteur 6 à 8 cm
Poids :	Variable de 4 kg à 4.5 kg environ
Colisage :	2 pièces
Affinage :	De 2 mois à 3 mois
D.L.U.O :	80 jours à l'expédition
Température de conservation :	+ 10°C
Disponibilité :	Toute l'année en fonction des disponibilités

Composition :	Lait de vache, sel, présure, ferments lactiques
Fabrication :	Fermier, fabriqué au lait cru à la ferme
Allergène :	LAIT
Informations commerciales :	Fromage à pâte souple onctueuse, quelques ouvertures, finesse de goût.

Analyses physico chimiques INCO

humidité	lipides	protéines	cendres	glucides	KCal/KJ	Sodium/ Sodium exprimé en NaCl	Somme mono+disaccharides
g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	100g	Mg/100g / %	(glucose+fructose+maltose+saccharose+lacto...
48.3	26.5	20.6	3.70	0.9	324/1346	742/1.9	<0.1

Proposition de déclaration nutritionnelle pour 100g

ENERGIE KJ	ENERGIE Kcal	Graisses g	Dont acides gras saturés g	Glucides en g	Dont sucres en g	Protéines en g	Sel g
1346	324	26.5	18.3	0.9	<0.1	20.6	1.9