

Fiche technique Fromages Neufchâtel AOP

EARL Ferme de la Varenne

Entreprise	
Dénomination et adresse	EARL Ferme de la Varenne 633, le Mesnil Bénard 76680 Saint-Saëns Tél/fax : 02 35 34 19 83
Gérant	Nicolas BEURION Tél : 06 18 75 91 31

Produit	
Catégorie	Fromage lactiques à pattes molles et à croûte fleuri
Nature	Fromage fermier au lait cru
Appellation	Fromage Neufchâtel AOP (en remplacement à AOC)
Agrément	Agrément européen n° 76 648 005
Dénomination et poids	- Grand cœur : 600 grammes - Cœur : 200 grammes - Briquette : 100 grammes - Mini cœurs : 30 grammes
Extrait sec	+ de 40% du produit fini
Matière grasse	45% de l'extrait sec 22% du produit fini
Allergènes	Lactose

Ingrédients	
Types d'ingrédients	Naturels
Composition	Lait cru, sel, présure d'origine animale, penicillium candidum, ferments lactiques

Conditionnement	
Fromages nus	- Dans des caisses en carton (6 fromages/carton) - Dans des caisses en plastiques (20 fromages/caisse)
Fromages emballés	- Dans des caisses en carton (6 fromages/carton) - Dans des caisses en plastiques (20 fromages/caisse)

Conservation	
Température	Entre 4°C et 8°C
DLUO	60 jours après moulage.