

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

 site internet : www.fromagerie-aramits.com

FROMAGE FLEURON MELANGE ARAMITS

CARACTERISTIQUES GENERALES

Appellation	Fromage artisanal de mélange vache-brebis
Poids variable	4 kg de moyenne
Type de produit	Fromage à Pâte Pressée Non Cuite
Traitement du lait	Lait pasteurisé
n° Agrément sanitaire	FR 64 029 106 CE
Ingrédients	Lait de vache (origine France), lait de brebis (origine France), ferments, présure animale, sel
Allergènes	Lait
OGM	Absence d'OGM
DLUO	120 jours
T° Conservation	4-8°C

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Saveur	Texture crémeuse – Arrière goût frais
Affinage	3 mois
Qualité de la croûte	Croûte naturelle frottée à l'eau salée

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g

Energie	1672	kJ/100g
	403	kcal/100 g
Matière sèche	62	g /100 g
Humidité	38	g /100 g
Matière grasse/Extrait sec	54	%
Matière grasse	34	g /100 g
	dont A G saturés	24
Glucides	1,9	g /100 g
	dont sucres	<05
Protéines	23	g /100 g
Sel	1,3	g /100 g

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	3760032640458
Colisage	Carton de 2 fromages
Poids du colis	9,2 kg en moyenne
Code nomenclature douanière	04 06 09 50 00