

FROMAGE DE SAVOIE > LA FONDUE SAVOYARDE

Buttay a sélectionné le meilleur des fromages de Savoie pour élaborer une fondue savoureuse, au goût subtil, selon une recette maison. Elle sera partagée en famille ou entre amis. Elle étonnera le palais de chacun.

ORIGINE DU PRODUIT

Déclaration CE	Fabrication française
Pays d'origine de provenance et de transformation	Haute-savoie France
Code d'agrément sanitaire	FR 74-281-020 CE

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

Composition	Lait, sel, ferments lactiques
Description	fromage à croûte morgée
Valeurs nutritionnelles	Protides 29g, Lipides 35 g, Glucides 5 g
Matière grasse sur extrait sec	45 %
Matière grasse sur produit fini	29 %
Type de lait (vache, bufflonne...)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	cru
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	PPC rapée
Poids net	0,5 kg
Poids net égoutté	0,5 kg
Produit (coupe ou LS)	coupe
Durée de vie garantie à la livraison	45 jours
Durée de vie totale	45 jours
Conservation	4° à 8°
Confection	sachet plastique
Colisage	40

