

BUTTAY

Depuis 1934

**FONDANT DE CHEVRE****LIBELLE DU PRODUIT**

Dénomination légale de vente	Fondant de Chèvre Affiné en Haute-Savoie
Distributeur	SARL BUTTAY FRERES 27, avenue de la Fontaine Couverte 74200, Thonon les Bains
Label ou signe de qualité	

ORIGINE DU PRODUIT

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

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Ingrédients	LAIT, sel, présure, ferments, Lysozyme(oeuf), E160b
Allergènes	Lait, œufs et produits dérivés
Description	Croûte lisse morgée de couleur orangée à marron claire, texture fine, goût agréable et fruité
Déclaration nutritionnelle (g/100g)	Protéines : 25g Lipides : 29g Dont acides gras saturés : 20 g Glucides : 0,7g Dont sucres : < 0,3g Sel : 1,6g Energie : 367 kcal/ 1520 kjoules
Critères bactériologiques	Salmonella : absence dans 25gr Staphylocoque coagulase + : M=10 ² Listeria Monocytogènes : absence dans 25g
Matière grasse sur extrait sec	45 %
Matière grasse sur produit fini	29 %
Type de lait (vache, bufflonne....)	chèvre
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	pasteurisé
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	Pâte pressée cuite
Poids net	Env. 5 kg
Produit (coupe ou LS)	Coupe
Durée de vie totale	45 jours
Conservation	4 à 8°C
Confection	Carton
Colisage	X 1
Dimension en mm	338 x 94x 345