

**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 <sup>2</sup> 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