

## FROMAGE DE SAVOIE > LE BEAUFORT



Le Prince des Gruyères, fromage de montagne :

- production d'été en coopératives, de juin à fin octobre
- lait de plusieurs troupeaux
- pâte jaune savoureuse au goût de noisette
- talon concave
- chalets d'alpage, paturages de 1 000 à 2 700m
- altitude d'une herbe florale à l'herbe fine d'altitude

ORIGINE DU PRODUIT	
Déclaration CE	Fabrication française
Pays d'origine de provenance et de transformation	Savoie France
Code d'agrément sanitaire	FR 74-281-020 CE

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	
Composition	lait, sel, ferments lactiques
Description	fromage à pâte jaune, crémeuse, onctueuse parfois lainé, talon concave
Valeurs nutritionnelles	Protides : 26 g Lipides : 32 gg Glucides : 2 Energie : 400 kcal (1674 Kjoules)
Matière grasse sur extrait sec	> 48%
Matière grasse sur produit fini	> 29%
Type de lait (vache, bufflonne...)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	cru
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	PPC
Poids net	40 kg environ
Poids net égoutté	40 kg environ
Produit (coupe ou LS)	coupe 1/4 sous vide
Durée de vie garantie à la livraison	120 jours
Durée de vie totale	120 jours
Conservation	4° à 8°
Confection	papier kraft
Dimension en mm	600 x 600 x 130
Colisage	x 1

