

FROMAGE DE SUISSE > L'ETIVAZ



- C'est un fromage d'exception au lait cru.
- fruit d'une fabrication unique, de mai à octobre
 - lait d'un seul troupeau à l'unique production d'alpages vaudois
 - à base d'une flore alpine entre 1 000 et 2 000 m d'altitude
 - lait chauffé au feu de bois dans le chalet
 - production : 400 tonnes
 - long affinage, jusqu'à 24 mois

Chaque année, BUTTAY sélectionne les lots correspondant à quelques producteurs pour faire bénéficier à ses clients d'une qualité suivie et d'exception.

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	
Composition	lait, sel, ferments lactiques
Description	Fromage à croûte morgée et saïne, pâte fine, souple légèrement ferme de teinte ivoire
Valeurs nutritionnelles	Protéines : 27 g Lipides : 35 g Glucides : 5 g
Matière grasse sur extrait sec	> 49%
Matière grasse sur produit fini	33 %
Type de lait (vache, bufflonne...)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	cru
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	PPC
Poids net	10 à 38 kg
Poids net égoutté	10 à 38 kg
Produit (coupe ou LS)	coupe
Durée de vie garantie à la livraison	90 jours
Durée de vie totale	90 jours
Conservation	4° à 8°
Confection	plié kraft
Dimension en mm	Hauteur 800 à 110, diamètre 300 à 650
collisage	x 1

