

FROMAGE DE SAVOIE > LE FROMAGE D'ABONDANCE



Trouve son origine dans la vallée d'Abondance

- Abondance fermier uniquement
- affiné en cave jusqu'à 6 mois
- arôme au goût de noisette
- proximité de la zone de production, excellents rapports avec les producteurs fermiers, même l'obtention de l'AOP
- fromage à pâte demi-cuite
- talon concave
- croûte brune cuivrée
- plaque de caséine authentifiant sa production fermière
- poids entre 7 et 12 kg

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

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT	
Composition	lait, sel, ferments lactiques
Description	fromage à talon concave, à croûte morgée de couleur jaune brun plus ou moins foncée, pâte souple de couleur yvoire
Valeurs nutritionnelles	protéides : 21 lipides : 33,5 glucides : 5
Matière grasse sur extrait sec	> 45%
Matière grasse sur produit fini	29 %
Type de lait (vache, bufflonne...)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	cru et entier
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	pâte pressée cuite (demi-cuite) à croûte morgée
Poids net	7 à 12 kg
Poids net égoutté	7 à 12 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	300 à 450 x 300 à 450 x 80 à 100
Collisage	x 1

