BUTTAY

Affineur de fromages
Éleveur de porcs

FROMAGE DE SUISSE > LE GRUYÈRE

Le Gruyère est connu dans le monde entier.
- **fromage sans trou de 35kg environ**
- **qualités exceptionnelles d'affinage long**
- **Appellation d'Origine Contrôlée depuis 2001 qui sanctionne une fabrication traditionnelle et artisanale pour garantir un goût authentique et très aromatique**

Suivant l'exigence du client, le Gruyère a une amplitude de temps d'affinage :
Le Gruyère doux : de 5 à 8 mois
Le Gruyère réserve : 10/12 mois
Le Gruyère Grande Réserve : entre 13 et 18 mois
Le Gruyère d'Alpage : exclusivement fabriqué l'été, avec un lait d'un seul troupeau, production très limitée, affiné jusqu'à 24 mois.
Ces différentes variétés de Gruyère dégagent différents goûts, et cette richesse est une exception incomparable.

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 naturelle, brun-jaune, morge, dure couleur ivoire à jaune clair
Valeurs nutritionnelles	Protides : 27 g Lipides : 32 g Glucides : 5 g
Matière grasse sur extrait sec	45 %
Matière grasse sur produit fini	29 %
Type de lait (vache, buffonne...)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	cru
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	PPC
Poids net	20 à 40 kg
Poids net égoutté	20 à 40 kg
Produit (coupe ou LS)	coupe
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	Hauteur 900 à 130, diamètre 400 à 650
Colisage	x 1

Tél. 04 50 71 01 88
Fax 04 50 71 36 41
commercial@buttay-affineur.fr
27 Avenue de La Fontaine Couverte
74200 THONON-LES-BAINS