

FROMAGE DE SUISSE > SPÉCIALITÉ > MEULE JURA SUISSE

Cette spécialité est fabriquée dans une structure de trois salariés, dans un village typiquement suisse.

selon vos besoins

- de 7 mois à 12 mois d'affinage
- pâte fine
- croûte ambrée place la meule du Jura suisse dans la cour des grands fromages

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

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT	
Composition	Lait, sel, ferments lactiques
Description	fromage à croûte naturelle, brune, pâte fine de couleurivoire à jaune clair
Valeurs nutritionnelles	Protides : 29 g Lipides : 35g Glucides : 5 g
Matière grasse sur extrait sec	20%
Matière grasse sur produit fini	< 5,00%
Type de lait (vache, bufflonne...)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	cru
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	PPC
Poids net	50 kg
Poids net égoutté	50 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	papier kraft
Dimension en mm	Diamètre 720 x 50
Collisage	x 1

