

FROMAGE DE SAVOIE > LA RACLETTE DE SAVOIE FERMIÈRE

Chez BUTTAY, la sélection de la raclette de Savoie se fait à la ferme. Elle est fabriquée à partir du lait d'un seul troupeau de vaches. Les fermes sont situées en montagne, où les vaches sont en pâturages. Ces conditions environnementales confèrent à la raclette fermière une saveur exquise avec une fonte du fromage homogène.

La goûter, c'est l'adopter !

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	
Composition	lait, sel, ferments lactiques
Description	Fromage à croûte morgée, pâte fine, souple légèrement ferme de teinte ivoire
Valeurs nutritionnelles	Protides : 29 Lipides : 35 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
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	pâte demi cuite
Poids net	5 kg
Poids net égoutté	5 kg 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

