

FROMAGE DE SUISSE > LA RACLETTE DU VALAIS



Elle est fabriquée au lait cru uniquement dans le canton du Valais.

- riche flore des régions de montagne
- goût inimitable laiteux et frais
- souligné d'une note acidulée où dominent quelques notes de planté d'huile)s et de fruits
- la dernière raclette bénéficiant de l' AOC Suisse
- très fondante avec une pâte homogène à la chauffe (fromage, sans production

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	jaune brun à brun rougeâtre
Valeurs nutritionnelles	370 cal (1550 joule) / 100g
Matière grasse sur extrait sec	45% min.
Matière grasse sur produit fini	29%
Type de lait (vache, bufflonne...)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	pasteurisé
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	pâte mi-dure
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	45 jours
Durée de vie totale	90 jours
Conservation	12° maxi
Confection	pliage kraft
Dimension en mm	300 x 330 x 80
colisage	x 1

