

## FROMAGE DE SAVOIE > LA TOME DES BAUGES



- fabriquée à la ferme deux fois par jour
- poids 1,4 kg environ
- croûtage beige clair à poil très court
- pâte est onctueuse
- goût long en bouche
- peut aussi être fabriquée dans des ateliers industriels qui assurent le développement du tonnage annuel.

### 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 fleurie
Valeurs nutritionnelles	acide gras 34 %, omega3 0,8 %
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...)	croûte fleurie
Poids net	1,4 kg
Poids net égoutté	1,4 kg
Produit (coupe ou LS)	coupe
Durée de vie garantie à la livraison	60 jours
Durée de vie totale	60 jours
Conservation	4° à 8°
Confection	sans emballage
Dimension en mm	200 x 40
collisage	x 3

