

FROMAGE DE SAVOIE > SPÉCIALITÉ > LA TOMME CHALOTTE

- crémeuse, savoureuse
- affinée entre 6 et 8 semaines
- détalonnée et sa pâte fond dans la bouche
- CHALOTE ! c'est-à-dire la crème fraîche et beurre (en patois savoyard !)

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	fermière croûte légèrement fleurie
Valeurs nutritionnelles	Protéines 27 g, lipides 29 g
Matière grasse sur extrait sec	48 %
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 détalonnée
	1,5 kg
Poids net égoutté	1,5 kg
Produit (coupe ou LS)	coupe
Durée de vie garantie à la livraison	45 jours
Durée de vie totale	45 jours
Conservation	4° à 8°
Confection	plié papier blanc
Dimension en mm	260 x 40
Collisage	x 3

