



Affineur de fromages
Éleveur de porcs

FROMAGE DE SAVOIE > LA TOMME DE SAVOIE FERMIERE



BUTTAY est le seul à affiner une tomme fermière de Savoie maigre

- durée d'affinage de 6 semaines minimum
- le goût de la tomme s'affirme laissant dégager une saveur inégalée

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	croûte fleurie identifiée
Valeurs nutritionnelles	Protéines 22 à 27 g Lipides 24 à 29 g
Matière grasse sur extrait sec	fermière maigre 20 % fermière 45 %
Matière grasse sur produit fini	fermière maigre 8 % fermière 30 %
Type de lait (vache, bufflonne...)	vache
Lait (cru, thermisé, pasteurisé...)	cru
Famille de produits (persillé, pâte molle...)	pâte pressée non cuite
Poids net	1,6 kg
Poids net égoutté	1,6 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	sans emballage
Dimension en mm	270 x 70
Collage	x 3



Tél. 04 50 71 01 88
Fax 04 50 71 36 41
commercial@buttay-affineur.fr
27 Avenue de La Fontaine Couverte
74200 THONON-LES-BAINS