



Persillé de brebis

- **Code article** : BRPET



Pâte persillée



Lait pasteurisé de brebis



Poids moyen : 5 Kg



Colisage : 1 pièce



Affinage minimum : 20 jours

UN PEU D'HISTOIRE



Les fromages Auvergnats sont le reflet du terroir et des hommes qui les produisent. Ils se font l'écho des riches pâturages et de savoirs ancestraux qui abondent sur cette terre à multiples caractères. Saint-Nectaire, Cantal, Salers, Gaperon, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, ainsi que de nombreux fromages méconnus de ces belles contrées méritent tous d'être dégustés.

DESCRIPTIF

Sa croûte est couverte d'un doux duvet blanc qui cache une pâte moelleuse parsemée de petites cavités où le persillage se développe. La surface dégage une légère odeur de champignon, de frais et de cave, alors que la pâte a un parfum plus prononcé, grâce à l'odeur typique du bleu. La texture est souple et devient crémeuse en s'affinant. Le tout est accompagné d'une saveur salée.





Persillé de brebis

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	France
Lait Et Traitement	Pasteurisé de Brebis
Famille De Produit	Pâte persillée
Nomenclature Statistique Douanière	04064090
Unité Consommateur (EAN13)	3499070435008
EAN Colis	93760244484263

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	1 pièce en carton
Poids brut du produit	5kg environ
Hauteur	27 cm
Diamètre	7 cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétique	1442 kJ - 345 kcal
Matières grasses	29g
dont acides gras saturés	20.5g
Glucides	1.0g
dont sucres	1.0g
Protéines	20g
Sel	1.8g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec
Extrait sec

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de brebis (origine France), sel, ferments **LACTIQUES**, présure animale, ferments d'affinage.

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Listéria monocytogènes	Non détection/25g
E Coli	< 100 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc /g

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Croûte	Naturelle, blanche à rosée
Texture	Crémeuse

⑧ INFORMATIONS DIVERSES

Allergènes (d'après la Directive 2003/89/CE)	Lait et produits à base de lait
OGM	Absence
Ionisation	Absence de produits ionisés
Contaminants	Conforme aux normes européennes en vigueur
Conservation	Maintenir entre +4°C et +6°C
Numéro d'agrément sanitaire	FR 43.162.002 CE

