



Meule de Chambéry

AMBASSADE CHAMBERY



- Code article : MEC



*Photo non contractuelle



Pâte pressée cuite



Lait cru de vache



Poids moyen : 40 Kg



Colisage : 1 pièce



Affinage minimum : 12 mois

UN PEU D'HISTOIRE



Née après des années de recherche, cette meule de Chambéry à laquelle les savoyards peuvent s'identifier, est élaborée selon la saison, avec des laits crus d'été, plus riche en matière grasse, nous l'affinons (en blanc) minimum 12 mois en la frottant avec du sel des Alpes dès les premiers jours de sa fabrication. Cette pépite connaît dès le début de sa commercialisation (été 2020) un grand succès!

DESCRIPTIF



Affinage Artisanal Savoyard 100% Manuel

Cette meule tend dans sa pâte à une texture beurrée et pleine de finesse, elle est pour nous dans le top 10 de nos pâtes pressées cuites !





① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	France
Lait Et Traitement	Cru de Vache
Famille De Produit	Pâte pressée cuite
Affinage	12 mois
Nomenclature Statistique Douanière	04064090
Unité Consommateur (EAN13)	2328542
EAN Colis	93760244484416

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	1 meule
Type d'emballage	En papier kraft
Poids brut du produit	38 à 42 kg environ
Hauteur	13 à 14 cm
Diamètre	28 à 60 cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétique	1708 kJ – 412 kcal
Matières grasses	34.8g
dont acides gras saturés	25.7g
Glucides	1.2g
dont sucres	<0.2g
Protéines	23.5g
Sel	1.7g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	50%
Extrait sec	56%

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT cru de vache (origine France), ferments LACTIQUES, sel, coagulant

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Listéria monocytogènes	Non détection/25g
Salmonelle	Non détection/25g
Staphylocoques à coagulase positive	< 10000ufc /g

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Forme	Cylindrique plate, légèrement détalonné
Aspect croustage	Emmorgée, d'une couleur homogène allant du jaune orangé au brun clair
Pâte	De couleur ivoire à jaune pâle, pouvant posséder quelques ouvertures « œil de perdrix » et présenter quelques fines lainures
Texture	Ferme

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
DDM	120 jours
Numéro d'agrément sanitaire	FR 73.065.179
Conservation	A maintenir à +8°C maximum

