



La fleur des Glaciers



- **Code article : SWPS**



*Photo non contractuelle



Pâte pressée cuite



Lait cru de vache



Poids moyen : 5.5 Kg



Colisage : 1 pièce



Affinage minimum : 3 mois minimum

UN PEU D'HISTOIRE



La Suisse a une tradition fromagère forte, c'est le résultat d'un environnement exceptionnel qui donne un produit unique. Le caractère de ce dernier est déterminé par les particularités du paysage, la tradition locale et le travail des hommes qui y vivent.

DESCRIPTIF

De l'art visuel à l'art de la table, il n'y a qu'un pas à faire avec ce fromage. Tout aussi soigneusement gravé que soigneusement fabriqué, cette pâte pressée cuite a la particularité d'être fondante et agréablement fruitée !





La fleur des Glaciers

Date de création : 30/11/2021
Version : 1

Code Article : SWPS - V

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	Suisse
Lait Et Traitement	Cru de vache
Famille De Produit	Fromage à pâte pressée cuite
Nomenclature Statistique Douanière	04069086
Unité Consommateur (EAN13)	/
EAN Colis	/

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	1 pièce
Type d'emballage	Carton
Poids brut du produit	5.5kg
Hauteur	8cm
Diamètre	30cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétique	1710kJ – 395kcal
Matières grasses	34g
dont acides gras saturés	19.8g
Glucides	0.41g
dont sucres	0g
Protéines	26g
Sel	1.5g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	52%
Extrait sec	53%

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT cru de vache (Origine Suisse), présure animale, ferments LACTIQUES, sel.

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Listéria monocytogènes	Non détection/25g
Salmonelle	Non détectio/25g
Staphylocoques à coagulase positive	<10 000 ufc/g
E Coli	<10 000 ufc/g

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur	Douce et pure
Texture	Très fine, couleur entre jaune-clair et ivoire
Goût	Doux, légèrement prononcé

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	CH 3342

