

	FICHE TECHNIQUE	Date	28/11/2017
	Oc'Sitan Bio 	Version :	1

### DESCRIPTION

Fromage de chèvre au lait cru biologique à pâte molle de type lactique.  
Moulé manuellement.  
Poids net à l'emballage : 170 g (Produit sujet à dessiccation)  
Diamètre : 11.5 cm  
Hauteur : 1.5 cm  
Pâte fondante en bouche



### INFORMATIONS PRODUITS

A consommer de préférence avant : 30 jours à partir de l'emballage.

Ingrédients : **LAIT** cru biologique de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, curcuma biologique.

Température de conservation : 8°C max

OGM : Absence

Allergène : Lait

Origine du lait : France

Utilisation : Se consomme froid ou chaud (nature ou accompagné de confiture ou de miel) sur un plateau de fromages (à température ambiante) mais également tiède avec de la salade. Peut également se cuisiner (tarte, toast...).

### INFORMATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait Sec : ≈ 41%

Matière grasse sur produit fini : ≈ 24%

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g :

Valeur énergétique	1193 Kj / 288 Kcal
Matières Grasses :	23.2 g/100g
Dont Acides gras saturés :	15.6 g/100g
Glucides :	0.9 g/100g
Dont Sucres :	0.9 g/100g
Protéines animales :	17.7 g/100g
Sel :	1.3 g/100g

### INFORMATIONS BACTERIOLOGIQUES

*Staphylococcus Aureus* : M < 100 000

*Listéria Monocytogènes* absence dans 25g

*Salmonella* : absence dans 25g

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencode EAN13	Colisage	Poids Colis (kg)	Dimension Colis	Couche	Palette
3 548 780 000 324	5 caisses de 6 fromages par colis	Poids net : 5.1 Poids brut : 6.6	(L x l x h) 37.5x25.5x21 cm	11 colis/couche	Europe. Nombre de couche par palette: 3