

vache



CODE DE L'ARTICLE: SM1094



LOMBARDIA

# Fior di luppolo

Fromage au lait de vache, croûte lavée, vieilli en croûte avec de la bière artisanale. La pâte est molle, fondante et de couleur blanc paille. En bouche intrigant.



## INGRÉDIENTS :

Lait de vache pasteurisé, sel et présure.  
Traité en croûte avec de la bière rouge.

CROÛTE PAS COMESTIBLE

Maturation : 60 jours

## VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie 1292 KJ/312 kcal

Graisses 26 g dont acides gras saturés 18 g

Glucides 0.4 g dont sucres 0.4 g

Protéines 19 g

Sel 2.1 g

**ALLERGÈNES :** lait et produits à base de lait  
(Directive UE N° 1169/2011)

**MÉTHODE DE STOCKAGE :** 0- 6°C

**ORIGINE DU LAIT :** Italie **SANS OGM**

## PALETTISATION\*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
2 Kg	2	Sur requête	Sur requête	//	60 jours

Les emballages utilisés sont en conformité avec la législation en vigueur.

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)  
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com  
www.castagnasrl.com

Rév. 29 Mai 2019

## Spécifications techniques



### *Dimensions*

Moule : carrée

Dimensions : coté 9-10 cm

Hauteur : 4 - 5 cm

### *Caractéristiques*

Avec une croûte rosée mince et douce avec des notes de caramel ; l'intérieur de la pâte est tendre et tend à crémeux et de couleur paille ; le goût est doux avec un soupçon de caramel et un soupçon d'arrière-goût.

### *Caractéristiques microbiologiques*

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

### *Caractéristiques chimiques :*

Humidité : 52 %

Matière sèche : 48 %

Matières grasses / extrait sec : 50%