

CODE DE L'ARTICLE: SC2023



Camembert di capra

Fromage de chèvre frais. Il a une croûte lisse avec une typique floraison de moisissure blanche qui recouvrent entièrement la surface



INGRÉDIENTS :

Lait de chèvre pasteurisé, sel, présure, Penicillium

CROÛTE COMESTIBLE

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

MÉTHODE DE STOCKAGE : 0- 4°C

ORIGINE DU LAIT : UE SANS OGM

Maturation : 12 jours

VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie	1261 KJ/ 304 kcal
Graisses	26 g dont acides gras saturés 18 g
Glucides	1.6 g dont sucres 1.6 g
Protéines	16 g
Sel	1.3 g

PALETTISATION*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
250 g	6	9	6	250x375xH110	45 jours

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

Spécifications techniques



Dimensions

Moule : cylindrique

Caractéristiques chimiques :

Humidité : 54 %

Matière sèche : 46 %

Matières grasses / extrait sec : 45 %

Caractéristiques

Croûte lisse, avec une typique floraison de moisissure blanche qui recouvre entièrement la surface. La pâte est douce et crémeuse, le goût est doux et délicat et l'odeur est typique du lait frais de chèvre coagulé.

Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)