

CODE DE L'ARTICLE : FN5012



PIEMONTE

# Montagne®

Fromage artisanal caractérisé par une forme particulière à « montagne » produit dans une petite laiterie du Piémont. Produit avec lait de vache cru, affiné en grotte, il possède une pâte élastique fondante en bouche, avec des ouvertures diffuses, rondes et irrégulières. En bouche il est structuré, sapide de lait.



## INGRÉDIENTS :

Lait de vache cru, sel et présure

CROÛTE PAS COMESTIBLE

MATIÈRE PREMIÈRE : lait de vache entier cru conformes au REG. CE 853/2004

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

Maturation : 60 jours

## VELEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie	1768KJ/416 kcal
---------	-----------------

Graisses	34 g dont acides gras saturés 22 g
----------	------------------------------------

Glucides	<1 g dont sucres <1 g
----------	-----------------------

Protéines	30 g
-----------	------

Sel	1.80 g
-----	--------

## PALETTISATION\*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
8 kg	1	9	6	270X395XH270	60 jours

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

# Spécifications techniques



## Dimensions

Moule : prismatique 30 – 32 cm

Hauteur : 7-10 cm talon légèrement convexe

## Caractéristiques chimiques :

Humidité : 44 %

Matière sèche : 56 %

Matières grasses / extrait sec : 43.8 %

## Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

## Technologie de production

Produit obtenu à partir de lait de vache cru partiellement écrémé, de la coagulation présure, le fromage est salé en saumure pendant une période allant de 36 à 48 heures à la fin de cette étape il est assaisonné dans des chambres froides avec humidité et température contrôlées pendant une période de 60 jours.

## Caractéristiques

Produit avec une croûte mince et de couleur rougeâtre. La pâte est de couleur jaune pâle - blanc lait, variantes liées à l'alimentation (pâturages - foin). La consistance est pâteuse, douce et fondante en bouche. Il présente des ouvertures rondes et inégales. La saveur est douce et délicate. L'utilisation est comme fromage de table et composant de plats typiques.