



FROMAGERIE
Xavier Baldovini

Fiore Di Muntagna Brocciu Frais AOP



Caractéristiques du produit

- ❖ Nom : FIORE DI MUNTAGNA Brocciu Frais AOP
- ❖ Classification : Fromage de lactosérum de brebis
- ❖ Composition : Lactosérum frais de brebis, lait de rajout de brebis, sel.
- ❖ Allergènes : Lait
- ❖ Disponible à la vente : De janvier à fin juin
- ❖ Poids : 500 g environ
- ❖ Critères microbiologiques : E. coli (*m=100/g*)
Staphylocoques à coagulase (*m=100/g*)
Salmonella (*Absence dans 25g*)
Listeria monocytogènes (*Absence dans 25g*)
- ❖ DLUO : mise sous vide 21 jours
- ❖ Conditions de stockage : Entre 4 et 8°C
- ❖ Emballage : Pot en plastique sous vide
- ❖ Conditionnement : Carton de 6
- ❖ Code EAN (gencod) : 8899801065606



—•••—
*Brocciu AOP (de brebis).
Fabriqué à partir de lactosérum
frais de brebis, cuisson à flamme
directe en cuve, moulage à la main.*
—•••—

FR
2B.229.09
CE

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G *

Energie KJ/Kcal : 806 / 194

Matières Grasses :	16g
Dont Acides gras saturés :	9,8g
Glucides :	4,6g
Dont sucres :	6,6g
Protéines :	8g
Sel :	0,5g

**Analyses réalisées en 2015, nouvelles analyses en cours*

SAS Fromagerie BALDOVINI Xavier
Salastraco Pietroso – 20227 GHISONI
Tel : 04.95.56.63.32
Email : fromagerie.xavierbaldovini@orange.fr
www.fiore-di-muntagna.com
SAS au capital de 7 622,45€
N° TVA Intracommunautaire FR 14 352 843 353
Siret 352 843 353 00017