



FROMAGERIE  
*Xavier Baldovini*

## Fiore Di Muntagna Brocciu Passu



### Caractéristiques du produit



- ❖ Nom : FIORE DI MUNTAGNA Brocciu Passu
- ❖ Classification : Fromage de lactosérum de brebis
- ❖ Composition : Lactosérum frais de brebis, lait de brebis, sel, M.G.
- ❖ Allergènes : Lait
- ❖ Disponible à la vente : De novembre à fin août
- ❖ Poids : 250 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 : 90 jours sortis d'atelier
- ❖ Conditions de stockage : Entre 4 et 8°C
- ❖ Emballage : Film alimentaire étirable
- ❖ Conditionnement : Carton de 14
- ❖ Code EAN (gencod) : 2407682000000

Fromage de lactosérum de brebis,  
pâte cuite, forme ronde,  
salage à la main,  
séchage ventilé 10 à 21 jours,  
pâte souple.

FR  
2B.229.09  
CE

#### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G \*

Energie KJ/Kcal : 1123 / 270

Matières Grasses :	20g
Dont Acides gras saturés :	12g
Glucides :	6,5g
Dont sucres :	4,8g
Protéines :	16g
Sel :	1,5g

\*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](mailto:fromagerie.xavierbaldovini@orange.fr)  
[www.fiore-di-muntagna.com](http://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