



FROMAGERIE  
*Xavier Baldovini*

## Fiore Di Muntagna Corsetin



### Caractéristiques du produit

- ❖ Nom : FIORE DI MUNTAGNA Corsetin
- ❖ Classification : Fromage de brebis
- ❖ Composition : Lait cru de brebis, présure, sel, ferments lactiques
- ❖ 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 20
- ❖ Code EAN (gencod) : 3379980 000254



*Fromage lactique de forme ronde,  
caillage 12 à 24h,  
moulage en multi-moules,  
salage à sec par saupoudrage,  
flore blanc bleu.*

FR  
2B.229.09  
CE

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

#### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G \*

Energie KJ/Kcal : 1563 / 377

Matières Grasses :	31,6g
Dont Acides gras saturés :	18,63g
Glucides :	2,3g
Dont sucres :	néant
Protéines :	20,30g
Sel :	1,5g

\*Analyses réalisées en 2015, nouvelles analyses en cours