



FROMAGERIE
Xavier Baldovini

Fiore Di Muntagna Pâte Forte



Caractéristiques du produit

- ❖ Nom : FIORE DI MUNTAGNA Pâte Forte
- ❖ 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 : 200 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 : Pot en verre
- ❖ Conditionnement : Carton de 18
- ❖ Code EAN (gencod) : 3 379980 000773



.....
*Pâte à fromages Corse
dit "Casju merzzu"
Pâte de fromages de brebis,
fabriquée à partir de vieux
fromages affinés, épluchés
et moulins. Refermentation de 3
mois et mise en pot. Aucun ajout.*
.....

FR
2B.229.09
CE

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

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