



FROMAGERIE
Xavier Baldovini

Fiore Di Muntagna Petit Brebis



Caractéristiques du produit



*Fromage à pâte molle
de forme ronde au lait cru,
moulé en multi moule,
caillé présure, salage à sec par
saupoudrage, croûte lavée de
couleur naturelle orangée,
affinage de 30 jours minimum.*

FR
2B.229.09
CE

SAS Fromagerie BALDOVINI Xavier
Salastraco Pietrosu – 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

- ❖ Nom : FIORE DI MUNTAGNA Petit Brebis
- ❖ Classification : Fromage de brebis à pâte molle à croûte lavée
- ❖ Composition : Lait cru de brebis, présure, sel, ferments lactiques
- ❖ Allergènes : Lait
- ❖ Disponible à la vente : De novembre à fin août
- ❖ Poids : 350 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 16
- ❖ Code EAN (gencod) : 2407686000000

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G *

Energie KJ/Kcal : 1563 / 377

Matières Grasses :	32g
Dont Acides gras saturés :	19g
Glucides :	2,3g
Dont sucres :	<0,5g
Protéines :	20g
Sel :	1,5g

*Analyses réalisées en 2015, nouvelles analyses en cours