



Petit brin du maquis

Fromage au lait de brebis, à pâte molle, enrobé d'herbes. Doux et frais lorsqu'il est jeune, le brin du maquis affiné délivre sous sa robe fleurie, une pâte onctueuse parfumée aux senteurs de la Corse.

Caractéristiques du produit :

Nom :	<i>Petit brin du maquis</i>	
Classification :	Fromage de brebis à pâte molle enrobé d'herbes.	
Composition :	Lait de brebis pasteurisé origine France ou UE, sel, herbes 1%, ferments lactiques, ail, piment, présure animale, chlorure de calcium.	
Allergènes :	Lait, peut contenir des traces de : sésame, moutarde, céleri, gluten.	
Période de production :	Toute l'année	
Poids :	230 g environ	
Valeurs nutritionnelles pour 100 g	Énergie KJ/Kcal :	1255 / 303
	Matières Grasses :	25 g
	Dont Acides gras saturés :	16 g
	Glucides :	3.4 g
	Dont sucres :	0.9 g
	Protéines :	16 g
	Sel :	0.86 g
Critères microbiologiques :	E. coli	m=100/g
	Staphylococcus Aureus	m=100/g
	Salmonella	Absence dans 25 g
	Listeria monocytogènes	Absence dans 25 g
DLUO :	40 jours après emballage	
Condition de stockage :	+ 8°C maximum	
Emballage :	Film alimentaire étirable, présenté dans une barquette en bois	
Conditionnement :	Carton de 12	
Code EAN (gencod) :	2693259.....	