



EARL BISCAR 37 rue de l'église 64230 ARBUS

FICHE TECHNIQUE FROMAGE BLANC

PRESENTATION

Dénomination : FROMAGE BLANC

Goût : doux

Texture : ferme et onctueuse

DLC : 15 jours

PH : environ 4.3

COMPOSANTS

Ingrédients : lait CRU produit sur la ferme, ferment MESOPHILES Présure

Additifs : aucun

Allergènes : caséine

Label : AB

VALEUR NUTRITIONNELLE

Matière grasse : au lait cru entier maximum 25% de matière grasse sur poids total

Protéines : au lait cru entier

Ces fromages blancs étant d'origine fermière, la composition en matière grasse, protéines, lipides ou encore la composition énergétique peut être variable et dépend de la saison, de l'alimentation, de l'état physiologique du troupeau.

LIVRAISON

Conditionnement : en seau de 5 l 10l ou 20l

Conservation : dans le seau

DLC : +15 jours.

Conserver entre +4 maxi