



Pâte de fromage

Cette spécialité appelée en Corse « casgiu minatu » est fabriquée à partir de vieux fromages qui sont broyés et mélangés jusqu'à l'obtention d'une pâte. Affinée pendant plus d'un an, son gout piquant et son fort parfum conviendront aux fins connaisseurs...

Caractéristiques du produit :

Nom :	<i>Pâte de fromage A Filetta</i>	
Classification :	pâte de fromage	
Composition :	Fromage de brebis et ou de chèvre (Lait de brebis pasteurisé origine France ou UE, sel, ferments lactiques, présure animale, chlorure de calcium)	
Allergènes :	Lait	
Période de production :	Toute l'année	
Poids :	Pot de 200 g	
Valeurs nutritionnelles pour 100 g	Énergie KJ/Kcal :	1385 / 334
	Matières Grasses :	27g
	Dont Acides gras saturés :	16g
	Glucides :	1,7
	Dont sucres :	<0,5g
	Protéines :	21g
	Sel :	1,5g
Critères microbiologiques :	E. coli	m=100/g
	Staphylococcus Aureus	m=100/g
	Salmonella	Absence dans 25 g
	Listeria monocytogènes	Absence dans 25 g
D L U O :	75 jours après emballage	
Condition de stockage :	+ 8°C maximum	
Emballage :	pot en verre avec capsule	
Conditionnement :	Carton de 12	
Code EAN (gencod) :	337509000016	