



Broussetta

Fromage de lactosérum, fabriqué à partir de petit lait frais et de lait frais. Salé puis affiné en cave, sa fabrication est identique à celle du Brocciu Passu .

Caractéristiques du produit :

Nom :	<i>Broussetta</i>	
Classification :	Fromage de lactosérum affiné.	
Composition :	Lactosérum frais, lait frais de brebis ou de chèvre origine France ou UE, sel.	
Allergènes :	Lactosérum, lait	
Période de production :	Toute l'année	
Poids :	370 g environ	
Valeurs nutritionnelles pour 100 g	Énergie KJ/Kcal :	1027 / 248
	Matières Grasses :	21 g
	Dont Acides gras saturés :	12 g
	Glucides :	1.7 g
	Dont sucres :	< 0.5 g
	Protéines :	13 g
	Sel :	1.7 g
Critères microbiologiques :	E. coli	m=100/g
	Staphylococcus Aureus	m=100/g
	Salmonella	Absence dans 25g
	Listeria monocytogènes	Absence dans 25g
DLUO :	45 jours après emballage	
Condition de stockage :	+ 8°C maximum	
Emballage :	Film alimentaire étirable	
Conditionnement :	Carton de 6	
Code EAN (gencod) :	2693254.....	