



Brocciu frais AOP

Le Brocciu est le seul produit issu de l'élevage corse à faire l'objet d'une Appellation d'Origine Protégée.

Fromage emblématique de la Corse, le Brocciu est un pilier de la gastronomie corse, sucré ou salé, il est à la base de nombreux plats et desserts.

Caractéristiques du produit :

Nom :	<i>Brocciu frais AOP</i>
Classification :	Fromage de lactosérum
Composition :	Lactosérum frais, lait frais de brebis ou de chèvre origine Corse, France, sel.
Allergènes :	Lactosérum, lait
Période de production :	De mi-octobre à fin juin
Poids net à l'emballage :	500 g
Valeurs nutritionnelles pour 100 g	Énergie KJ/Kcal : 913 / 220 Matières Grasses : 18 g Dont Acides gras saturés : 12 g Glucides : 4.5 g Dont sucres : 3.9 g Protéines : 10 g Sel : 0.75 g
Critères microbiologiques :	E. coli m=100/g Staphylococcus Aureus m=100/g Salmonella Absence dans 25g Listeria monocytogènes Absence dans 25g
D L C :	21 jours après fabrication
Condition de stockage :	de + 2°C à +4°C
Emballage :	Pot operculé - sous atmosphère protectrice
Conditionnement :	Carton de 6
Code EAN (gencod) :	3375090000023