



## ***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><b>Brin du maquis</b></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 :	<b>550 g environ</b>	
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 :	produit nu sur paillon plastique	
Conditionnement :	Boite en bois de <b>6</b>	