

GAEC de la Grande Dennerie  
16320 Blanzaguet-Saint-Cybard



**FROMAGE à pâte molle non cuite au lait cru**

**Marque de salubrité :**

FR 16.047.003 CE

**Descriptif :**

**Composition :**

**Informations nutritionnelles :**

**Conservation :**

**Etat :**

**Durée de vie optimale :**

**A consommer de préférence avant le :**

**Conditionnement :**

**Lieu de fabrication :**

**Nature du contenant alimentaire :**

**Dénomination commerciale :**

**Fromage Affiné charentais**

Fromage fermier de vache à pâte molle au lait cru bio non normalisé

**99 % Lait cru entier bio fermier**

Ferments lactiques, Présure d'origine animale, sel 0,57% sans OGM

**Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g \* :**

Energie : 267 Kcal

Glucides < 1 g (lactose) dont sucres : 0

Lipides : 20 à 22 g

Protéines : 20 à 22 g

Calcium : 380 mg

Sel : 0,57g

Grammage /portion Adolescents, adultes : 30 g

Fréquence sur 20 repas : 4

Entre 0 et + 6°c maximum

Affinage 8j minimum

28 jours

voir sur unité de vente

à la pièce – emballé ou vrac

France ( Charente- 16320)

Emballage film alimentaire

**Ne convient pas aux femmes enceintes, enfants de moins de 5 ans, personnes immuno-déprimées\***

**Allergènes : lait**

**Fabriqué dans un atelier utilisant : œufs, gluten**

\* Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-365 du 02/05/2019

