

GAEC de la Grande Dennerie
16320 Blanzaguet-Saint-Cybard



FROMAGE à pâte pressée 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 :

TOMME DES CHARENTES bio

Tomme de vache fermière au lait cru bio non normalisé

98 % Lait cru entier bio fermier

Ferments lactiques, Présure d'origine animale, sel 1% sans OGM

Valeurs nutritionnelles pour 100 g * :

Energie : 370 Kcal

Glucides < 1 g (lactose) dont sucres : 0

Lipides : 30 à 40 g

dont acides gras saturés : 23 à 30 g

Protéines : 25-31 g

Calcium : 700 mg

Sel : 1,7g

Entre 0 et + 6°C maximum

Affinage 2 mois

28 jours

voir sur unité de vente

entière- découpe

France (Charente- 16320)

Emballage papier 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

