

FROMI articolo 701910
Camembert Fermier Cru 275gAff2 0.275 kg x 12



È nel cuore della Francia, nelle Yvelines, ai piedi del massiccio forestale di Rambouillet che vengono allevate le mucche che danno il latte con il quale si produce il camembert di fattoria crudo «la Ferme de Jouvence». Questo luogo circondato da campi e da piccoli specchi d'acqua è ideale per i bovini. Beneficia di un'ampia superficie di terreni grazie alla quale possono essere prodotti i foraggi (erba, fieno, mais) necessari all'alimentazione delle mandrie. Il camembert di fattoria crudo «la Ferme de Jouvence» è direttamente fabbricato nella fattoria, in maniera tradizionale. Il latte crudo di mucca con il quale è elaborato viene immediatamente utilizzato dopo la mungitura. Stagionato per 30 giorni, questo formaggio a pasta molle di un bel colore avorio è ricoperto da una crosta fiorita di colore crema i cui bordi possono rivelarsi ambrati. La consistenza è elastica. Il gusto è ricco ed intenso caratterizzato da note di stalla e di fattoria. Questo camembert riconosciuto ha ottenuto la medaglia d'Argento al Concorso Generale Agricolo a Parigi nel febbraio 2011.

tipo di prodotto:	Formaggio a pasta molle	vegeratiano	no
Paese/regione d'origine	FRANCE YVELINES	tempo di stagionatura	30 Giorni
etichetta		tipo di crosta:	Crosta Fiorita comestibile si
OGM	no	trattamento del latte	crudo
tipo di latte	Vacca	Scadenza media per info	
Data di scadenza minima garantita alla partenza	26 Giorni		
conservare a T°	4/6°C		

informazioni imballaggio e logistica

dati sui prodotto

peso netto unità	0.275 kg	tipo di di peso	Fisso
unità/cartone	12	dimensione prodotto	0mm x 0mm x 105mm x 35mm
		Codice EAN()	3565430000879

Imballaggio secondario étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg) fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.000 kg) papier paraffiné/greaseproof paper/papel par (0.000 kg)

Imballaggio primario étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg) fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.000 kg) papier paraffiné/greaseproof paper/papel par (0.000 kg)

peso netto totale dell'imballaggio

etichetta

dati sui cartone

peso netto cartone	3.300 kg
peso lordo cartone	3.762 kg
dimensione cartone	377mm x 250mm x 105mm
volume cartone	9896.250 cm3
materiale d'imballaggio	carton/papier - cardboard/paper-pappe-cartón/ (0.540 kg)

Codice EAN() 3565430000886

peso netto totale del materiale d'imballaggio 0.540 kg

logistica

cartoni/palet	80	altezza palet	119 cm
strati/palet	10	peso netto palet	264.000 kg
cartoni/strati	8	peso lordo palet	327.200 kg

ingredienti

ingredienti	percentuale	origine	trattamento/tipo
LATTE	98.6 %		INGREDIENTE
sale	1.2 %		INGREDIENTE
FERMENTI	0.1 %		INGREDIENTE
caglio (ANIMALE, VITELLO)	0.1 %		INGREDIENTE

Allergeni

Contiene : LATTE, Contiene : LATTOSIO

Produttore

Nome del produttore: Ferme de la Tremblaye **indirizzo:** chemin De La Tremblaye
78125
LA BOISSIERE ECOLE
FRANCE

N° di stabilimento EU: FR 78 077 001 CE

certificati di qualità:

ISO 1:

N° ECOCERT:

informazione dogana

codice doganale UE: 04069082

codice doganale Canada:

codice doganale US:

codice doganale giapponese:

dati fisici-chimici medi

Umidità totale	52.56 %	Umidità/non grasso	72.00 %	estratto secco	47.44 %
MG Assoluta	27.00 g	Materia grassa su estratto secco	50.00 %	pH	
solido del latte %					

Dati nutrizionali medi per 100 gr

valore energetico kcal	319 Kcal	valore energetico kj	1321 Kj	proteine	18 g
Grassi totali	27.00 g	acidi grassi saturi	19 g	acidi grassi mono insaturi	
acidi grassi poli insaturi		acidi grassi trans		colesterolo	60 mg
glucidi	<0.5 g	Zucchero	<0.5 g	calcio	
Sale	1.2 g	sodio	472 mg	fibre	
Vitamina A		Vitamina C		ferro	

Dati microbiologici

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins	<i>n = numero di campioni c = numero di campioni che possono essere compresi tra m e M m = valore massimo di numero di batteri M = valore massimo ammissibile di numero di batteri</i>
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2	No detected in 25 g n = 5 c = 0	