

Laiterie MARZAC



Maitre Artisan Fromager

FROMAGE DE VACHE AU LAIT CRU

FR
81 . 281 . 002
CE

NOM	Montagne Noire
Type de fromage	Pâte pressée
Croûte	Brune
Pâte	Pâte souple, fine de couleur noire
Forme	Carré de 25 cms
Poids approximatif	Entre 6 et 8kg
Salage	saumure
Liste des ingrédients	Lait ferments lactiques, sel, cendre
Affinage	entre 3 et 6 mois



Commentaires: Surprenant est le terme qui qualifie ce beau fromage noir à l'extérieur et à l'intérieur. Il est difficile d'imaginer que ce soit un vrai fromage au lait cru fabriqué à l'ancienne. Sa pâte est souple et fondante en bouche. Un goût unique dû au lait collecté sur la Montagne Noire, chez le seul producteur qui travaille à l'ancienne et avec des vaches de la race Simmental. Les Tommes sont affinées 6 mois minimum dans nos caves.

Informations nutritionnelles pour 100g

Matière grasse	45%
lipides	29,4g
Sel	1.5%
Calories	352 kcal
Protéines	21,1g
Glucides	0,9g
Sucres	0,278g
acide gras saturés	19,4g

Informations bactériologiques

Listéria	Abs sur 25g
Salmonelle	Abs sur 25g
Staph	M< 100 000

Infos logistique

Type d'emballage	Emballage papier à l'unité
Nbre de caisse par colis	1
T°C de conservation conseillée	+4°C, +8°C
Dluo	1 an