



FICHE TECHNIQUE

Tomette du Berger - ARRADOY Ardi Gasnak -

Caractéristiques générales

Type	Fromage de brebis à pâte pressée non cuite
Ingrédients	Lait de brebis, sel, présure, ferments lactiques, chlorhydrate de lysosyme (contient de l'œuf)
Allergènes	Lait / Œuf
Traitement lait	Lait thermisé
Croûte	Naturelle - Couleur rouge brique Sauvage (nonensemencée, formée par la flore ambiante des caves d'affinage)
Affinage	3 mois
DLC	90 jours
Format	Cylindrique Diamètre 14 cm / Hauteur 8 cm
Poids	1,1 kg
Origine	France

Composition

Matière sèche	60%
Matière grasse sur produit fini	34%
dont acide gras saturés	21%
Gras / Sec	>50%
Protéines	24%
Glucides (dont lactose)	1,2%
dont sucre	Traces
Sel	1,50%
Calcium	0,5%
pH	>5,40
energie	403 kcal / 100g
Conservateurs :	Garanti sans conservateurs
OGM :	Garanti sans OGM
Traces de lysozyme (contient de l'œuf)	

Etiquetage



Critères Bactériologiques

Règlement CE n° 2073/2005 et ses modifications

Listeria monocytogenes : Absence dans 25 g, n=5, c=0

Salmonella : Absence dans 25g, n=5, c=0

Esherichia coli : m=100, M=1000, n=5, c=2

Entérotoxines staphylococciques : absence dans 25 g, n=5, c=0

Staphylocoque à coagulase + : m=100, M=1000, n=5, c=0

Colisage

6 pièces / colis

Colis :

430x280x95



Un lait de qualité pour un fromage de qualité

Lait collecté dans un rayon de 30 km autour de la fromagerie.

Lait exclusivement produit par des brebis de races locales.

Alimentation 100% à base de pâture, fourrages secs (foin, regain, luzerne), maïs et tourteaux simples.

Aliments fermentés interdits (ensilages, enrubannés). Rations complètes hors zone interdites.

Fromagerie des Bergers de Saint Michel

S.A.R.L. Garazi - Quartier Elizaita - 64220 SAINT MICHEL / Tél. : 05 59 37 23 13 / Fax. : 05 59 37 33 52 / Mail : arradoy@wanadoo.fr