

LE BREBIOU MINI -Cod. FFRA107-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Un tocco di freschezza e un sapore delicato che proviene dal latte di pecora basca béarnaise con testa chiara. Per apprezzarlo al meglio si può accompagnare con del pane di Altamura abbrustolito o del pane alle noci. Il Brebiou è un formaggio a pasta molle con crosta leggermente fiorita. Il suo gusto esprime tutto il sapore del latte fresco di pecora.

INGREDIENTI

Latte di pecora, sale, **fermenti lattici**, caglio microbico, colorante: E160(ii).
Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Francia; Regione: Occitanie
Produttore:	FR 64 284 100 CE
Trattamento del latte:	pastorizzato
Certificazioni:	vegetariano
Crosta:	sì, fiorita (edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda da circa 10 cm di diametro e 180 g di peso. Pasta di colore giallo paglierino intenso, morbida e crosta sottile e fiorita. Sapore delicato, ma intenso ed aromatico del latte di pecora.
Stagionatura:	circa 20 giorni
Peso:	circa 180 g (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 35 giorni dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	303 kcal / 1254 kJ
Grassi	27,0 g
di cui saturi	19,0 g
Carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	15,0 g
Sale	1,2 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	58%
Umidità/non grasso:	79%
Sostanza Secca (SS):	42%
Materia Grassa (MG) assoluta:	27%
MG su SS:	50%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ² UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi +: < 10 ² UFC/g	Coliformi totali: < 10 ³ UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Prodotto esente da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione: Direzione

