

# LE BREBIOU -Cod. FFRA260-



## 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

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Francia; Regione: Occitanie
<b>Produttore:</b>	FR 64 284 100 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	vegetariano
<b>Crosta:</b>	sì, fiorita (edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma bombata da circa 20 cm di diametro e 1,5 kg di peso. Pasta di colore giallo paglierino intenso, morbida e crosta sottile e fiorita. Sapore delicato, ma intenso ed aromatico del latte di pecora.
<b>Stagionatura:</b>	circa 20 giorni
<b>Peso:</b>	circa 1,5 kg (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 35 giorni dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	271 kcal / 1123 kJ
<b>Grassi</b>	23,0 g
<b>di cui saturi</b>	16,0 g
<b>Carboidrati</b>	0,5 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,5 g
<b>Proteine</b>	16,0 g
<b>Sale</b>	1,5 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	57%
Umidità/non grasso:	71%
Sostanza Secca (SS):	45%
Materia Grassa (MG) assoluta:	23%
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 <sup>2</sup> UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 <sup>2</sup> UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi +: < 10 <sup>2</sup> UFC/g	Coliformi totali: < 10 <sup>3</sup> 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

