



## APPLICATIONS

Convient parfaitement aux professionnels de la restauration. Comme ingrédient culinaire à froid comme à chaud : en salade de chèvre chaud, en tartes salées, pizzas ou feuilletés, sur toasts en apéritif... Sur plateau en fin de repas.

Signée de la marque des professionnels de la Restauration, la gamme MELUSINE est composée de la bûche de chèvre 1kg.

Affinée, la bûche 1kg est dotée d'une texture fine et fondante en bouche. Elle possède une pâte blanche et homogène.

Son goût franc, typé chèvre est caractéristique des fromages de chèvre affinés.

Elle est présentée sur paillon.

Catégorie France AGRIMER V

## INGRÉDIENTS

- 100% **lait\*** de chèvre pasteurisé
- Sel
- Ferments
- Coagulant
- \*Origine UE

VALEURS NUTRITIONNELLES	UNITÉS DE MESURE (POUR 100g/100ml)
Energie	243 kJ
Matieres grasses dont	18,5 g
-Acides gras saturés	13,2 g
Glucides dont	1 g
-Sucres	1 g
Protéines	18 g
Sel	1,125 g

INFORMATIONS PRATIQUES	
Usine de fabrication	Soignon (79) - ISO 9001 - BRC High Level - IFS
Poids	1kg
Conditionnement	pièce*2
DLUO	30 jours
Température de conservation	Entre + 2°C et + 6°C
Gencode	3274060057206
Poids net Colis	2kg
Poids brut Colis	2.15kg
Dimension Colis	26.5 x 23.5 x 10.5 cm
Nb Colis par Palette	156
Nb Colis par Couche	12
Nb Couches par Palette	13
Poids Brut Palette	360 kg