



La Grande Nillière- 49360 MAULEVRIER  
 ☎ 02 41 55 56 54 02 41 55 06 16

# FROMAGE FRAIS 40 % MG

✂ Le lait est chauffé lentement au bain-marie. Il ne subit aucune homogénéisation. Aucune poudre de lait n'est utilisée.



Texture lisse



Texture en grain

38<sup>ème</sup> rang

**Ingrédients:** Lait entier  
 Ferments lactiques

## Caractéristiques

Code	Produits	Gencod	DLC	Lot	Poids lot	Lot / carton	Poids carton
201	Fromage blanc lissé 40%	3438860002013	21 J	1	500 gr	6	3 kg
202	Fromage blanc campagnard 40%	3438860002020	21 J	1	500 gr	6	3 kg

Le lait de jersiaise est mondialement reconnu pour sa richesse en calcium (+25%), phosphore (+20%), en vitamines et oligo-éléments.

Origines du lait: Pays de Loire, vaches jersiaises  
 Normes CE: FR4919209 AB  
 Contrôle ECOCERT F 32600 L'Isle Jourdain  
 Marque: Bernard GABORIT

## Analyses nutritionnelles

Humidité	81.9 %
Matières minérales	0.7 %
Protéines	6.20 %
Matière grasse extraction	8.5 %
Glucides totaux	2.7 %
Valeur calorique	112 kcal/100g
Valeur énergétique	466 kJ/100g