

SAS FROMAGERIE DES GRANDS PRES

« Juradélice à l'Ail des Ours »

Fiche produit

NOM : Juradélice à l'Ail des Ours

FABRIQUANT/DISTRIBUTEUR : SAS Fromagerie des Grands Prés – 39 MONTROND

CARACTÉRISTIQUES : fromage Fermier à pâte pressée non cuite à croûte froitée.

LAIT UTILISÉ : lait de vache thermisé.

CONSERVATION : 1 mois (DLC) entre 4°C et 6°C.

AFFINAGE : entre 4 et 6 semaines.

Le « Juradélice à l'Ail des Ours » est un fromage Fermier au lait de vache thermisé fabriqué dans le Jura.

C'est une pâte pressée non cuite dont le poids varie entre 2 kg et 2,5 kg.

Sa fabrication (décaillage, brassage, moulage et démoulage) est réalisée manuellement et sa période d'affinage est d'environ 5 semaines. Durant celle-ci, le fromage est gardé en cave où il est retourné puis froité régulièrement.

C'est un fromage qui peut être dégusté nature, sur un plateau de fromages ou utilisé dans l'un de vos plats (raclette).

Valéurs nutritionnelles	Pour 100 g
Energie	916Kj 216 Kcal
Matières Grasses	31 g
Dont acides gras saturés	19,3 g
Glucides	1,3 g
Protéines	22,9 g
Sel	1,45 g

SAS FROMAGERIE DES GRANDS PRES

« Jura délice à l'Ail des Ours »

Fiche technique

Présentation

Le « Jura délice à l'ail des Ours » est un fromage fermier, c'est-à-dire fabriqué à partir de lait d'une seule exploitation située à côté de la fromagerie dans le Jura sur le premier plateau à 650m d'altitude. Les vaches de race Montbéliarde sont nourries d'herbe l'été avec le pâturage, de foin, de regain, et de maïs grain humide pendant la saison hivernale.

Le « Jura délice à l'ail des Ours » est un fromage rond à pâte pressée non cuite, à croûte froitée. Sa période d'affinage est d'environ 5 semaines. Durant celle-ci, le fromage est gardé en cave entre 14°C et 16°C où il est retourné puis froité régulièrement.

C'est un fromage doux et crémeux, lui apportant un petit goût et une onctuosité qui satisfait le palais des amateurs de fromages. Le « Jura délice à l'ail des Ours » peut être dégusté sur un plateau de fromages ou utilisé dans l'un de vos plats (raclette).

Conditionnement

Emballage individuel. Conditionné dans des cartons de 4 fromages ou dans des caisses suivant la demande.

Ingrédient

Lait thermisé entier, sel, présure, ferments, lysozyme, ail des Ours.

Allergènes : lait.

Caractéristiques physiques

Poids net : entre 2 kg et 2,5 kg.

Température stockage et de livraison : 4 à 6°C

DLC : 30 jours à la date d'emballage.

Caractéristiques microbiologiques

Staphylococcus	Absence d'Entérotoxines dans 25g de fromage
Listeria	Absence dans 25g
Salmonelles	Absence dans 25g