

SAS FROMAGERIE DES GRANDS PRES

« Le Petit Mournier »

Fiche produit

NOM : Le Petit Mournier

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

CARACTÉRISTIQUES : fromage fermier à pâte molle à croûte frottée.

LAIT UTILISÉ : lait de vache thermisé et entier.

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

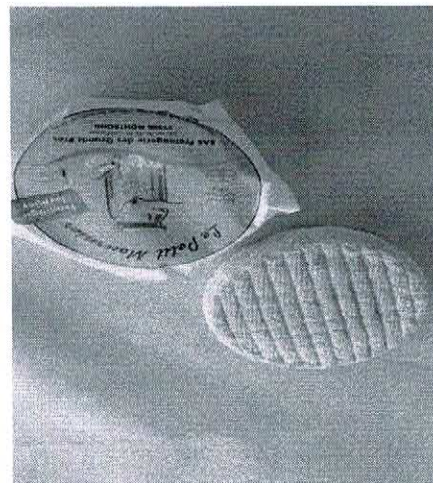
AFFINAGE : entre 16 et 20 jours.

« Le Petit Mournier » est un fromage fermier au lait de vache thermisé fabriqué dans le Jura.

C'est une pâte molle souple et onctueuse dont le poids varie entre 300g et 350g.

Sa fabrication (décaillage, brassage, moulage et démoulage) est réalisée manuellement et sa période d'affinage est d'environ 2 à 3 semaines. Durant celle-ci, le fromage est gardé en cave où il est retourné puis frotté régulièrement.

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



Valeurs nutritionnelles		Pour 100 g
Energie	1330Kj	321 Kcal
Matières Grasses	27 g	
Dont acides gras saturés	16,3 g	
Glucides	0,4 g	
Protéines	19,2 g	
Sel	1,71 g	

« Le Petit Mournier »

Fiche technique

Présentation

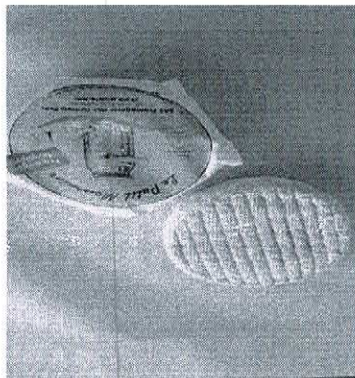
Le Petit Mournier est un fromage fermier, c'est-à-dire fabriqué à partir de lait d'une seule exploitation située à côté de la fromagerie dans le Jura sur le premier plateau à 650m d'altitude. Les vaches de race Montbéliarde sont nourries d'herbe l'été avec le pâturage, de foin, de regain, et de maïs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

Le Petit Mournier est un fromage rond à pâte molle, à croûte frottée. Sa période d'affinage est d'environ 2 à 3 semaines. Durant celle-ci, le fromage est gardé en cave à 15°C où il est retourné puis frotté 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 Petit Mournier peut être dégusté sur un plateau de fromages ou utilisé dans l'un de vos plats (moumiffette, fondu, raclette...).

Conditionnement

Emballage individuel. Conditionné dans des cartons de 25 fromages ou dans des caisses suivant la demande.



Ingrédient

Lait thermisé entier, sel, présure, ferments, roccou, chlorure de calcium.

Allergènes : lait.

Caractéristiques physiques

Poids net : entre 250g et 350g.

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