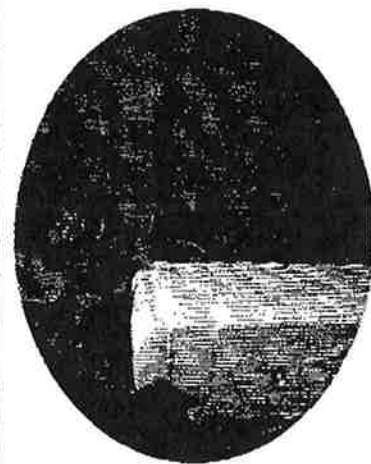


# Le Polinois



## Le fromage au bon goût du Jura



### Une pâte molle à croûte mixte

Fromage carré 200x200x35 mm

Poids net : 1,5 à 1,7 kg

Texture : pâte onctueuse et fondante de couleur crème présentant quelques ouvertures. La croûte est orangée avec un léger feutrage blanc.

Affinage de 12 à 15 jours

Goût fruité et saveur crémeuse

Vendu à l'unité (au poids) ou en cartons de 4, destiné à la coupe



### Caractéristiques physico-chimiques

Gras sur sec : 60 %

Extrait sec : 52 à 54 %

Matière grasse : 30 à 32 g pour  
100 g de produit fini

NaCl : 1,2 à 1,4 %

HFD : 68 %



### Ingrédients

Lait pasteurisé de vache. Crème de lait. Présure. Ferments lactiques. Sel.



### Conservation

Conservé à +6°C maxi

DLUO de 3 mois à partir du jour de fabrication



**ENILBIO**  
Poligny

Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des Biotechnologies

Rue de Versailles BP 49

39801 Poligny Cedex

Tel 03 84 73 76 76

Fax 03 84 37 07 28 Fax commandes : 03 84 73 76 89

[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

e-mail : [enil.poligny@educagri.fr](mailto:enil.poligny@educagri.fr)

n°CEE : 39-434-05

