

ÖMA Petit Brimbella à la Truffe env. 330g

code article **55460**



Nous avons affiné notre fromage à pâte molle et onctueuse, le petit Brimbella à la Truffe avec l'extrait de truffe noire et la fine huile d'olive. Le "précieux diamant noir", la Truffe, vient anoblir notre petit Brimbella du Tyrol élaboré dans notre fromagerie familiale alpestre partenaire Bantel. Elle est située sur les hauteurs du lac de Constance avec une vue imprenable. C'est ici que se crée toute l'harmonie entre onctuosité de la pâte et saveur incomparable de la truffe.



1.article	
désignation gamme	Fromage à pâte molle et préparation à la Truffe
gen-code unite / colis	94026913554606
certification	AT-BIO-301
agrément vétérinaire	AT 80142 EG
code intrastat	04069092
organisme gestionnaire	Bioland
origine: pays	Autriche

2.informations produit	
affinage	min. 14 jours
indication de stockage	A conserver entre +6°C à +8°C, à consommer de préférence avant le:..... Se conserve dans la partie supérieure du réfrigérateur A laisser à température ambiante pendant env. 1 heure avant consommation.
ingrédients	LAIT DE VACHE*, sel, huile de truffe noire dans l'huile d'olive* 0,7%, cultures fromagères, présure microbienne *Agriculture biologique
lactose	
lait	pasteurisé
croûte	comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	surface recouverte de moisissure noble blanche
apparence intérieure	blanche à jaune crème, pâte ferme, peu de trous
consistance	ferme au début, puis plus souple et crémeuse
odeur	arôme de moisissure noble, léger goût de truffe
goût	douceur aromatique avec une fine et délicate note de truffe

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ / kcal	1482 / 358
lipides en g	32
dont acides gras saturés en g	20
glucides en g	<0,5g
dont sucre/Lactose en g	<0,5g
protéines en g	17
sel env. %	2

5.allergènes	lait et produits dérivés
--------------	--------------------------

ÖMA Petit Brimbella à la Truffe env. 330g

code article **55460**

6.caractéristiques chimiques et physiques

matière grasse min. sur sec	60%
matière grasse absolue	32%
matière sèche	50%
eau dans fromage sans MG	74%

7.dlc min.départ ÖMA en jours

18

8.emballage unité

dimensions (la x lo x h) en mm	115x115x35
poids net en kg +/-	0,330
poids emballage en kg	0,018
poids brut en kg +/-	0,348
type emballage	50-FOR (bois), 82-CX (papier et carton/aluminium)

9.emballage colis

unités colis	1
dimensions (la x lo x h) en mm	115x115x35
poids net en kg	0,330
poids emballage en kg	0,018
poids brut en kg	0,348
type emballage	50-FOR (bois)

10.palettisation

colis par couche	240
couches par palette	1
colis par palette	240
unités par palette / kg par palette	240 / 83,52

11.documents accompagnant la marchandise

bordereau de livraison indiquant:	code article, dénomination produit, unités d'emballage (colis)		
	sigle IK, dlc min.départ en jours, nombre de colis		
	poids de la livraison, DLUO	signature:	Lindenberg le

12.exigences légales

- Les produits sont conformes à l'ordonnance (CE) n°834/2007 relative à la production écologique/biologique et à la labellisation des produits écologiques/biologiques.
- Les matières premières utilisées sont conformes à la législation alimentaire allemande.
- Les produits sont obtenus, traités, transformés, labellisés et stockés dans des conditions conformes aux normes d'hygiène spécifiques des denrées alimentaires d'origine animale, conformément à l'ordonnance (CE) n° 853/2004, 854/2004.
- Les produits sont conformes à l'ordonnance (CE) n°178/2002 relative à la sécurité sanitaire des aliments, et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Les critères microbiologiques cités en annexe 1 de l'ordonnance (CE) n° 2073/2005 et/ou des ordonnances (CE) n° 1441/2007 et n° 365/2010 sont respectés.
- Les produits livrés sont conformes à l'ordonnance (CE) n° 1830/2003 relative à la traçabilité et à la labellisation des organismes génétiquement transformés.
- Conformité à l'ordonnance (CE) n° 1829/2003 relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux génétiquement transformés.
- Exempts de résidus de produits chimiques, ils sont conformes à la réglementation relative aux limites maximales de résidus, à la réglementation relative aux polluants, à la réglementation (CE) n° 466/2001, ainsi qu'à la réglementation (CEE) n° 2377/90.

13.génie génétique / Novel-Food

Les organismes génétiquement modifiés (OGM) et les produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM sont interdits dans l'agriculture biologique, de même que dans la fabrication et le traitement des denrées alimentaires biologiques. Tout procédé faisant appel au génie génétique, ainsi que l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés, sont interdits.