

## FICHE TECHNIQUE



### BLEU DE GEX DU HAUT JURA BIO AOP Meule

EAN : 3542865020023

Le Bleu de Gex Haut Jura est un fromage à pâte persillée, non cuite, non pressée, fabriqué au lait cru de vache. La pâte, de couleur blanche à ivoire, est douce, marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles, bien réparties dans toute la masse. La meule est de forme cylindrique avec un talon légèrement convexe, d'un poids de 6 à 9 kg.  
Fromage fabriqué en France dans la zone AOP.

### FOURNISSEUR

Nom du fournisseur	FROMAGERIES ARNAUD
Adresse	Avenue de la gare – B.P.60 066 – 39 801 POLIGNY Cedex
N° d'agrément sanitaire	FR 39 434 001 CE

### SPECIFICATIONS

<b>Composition</b>	EST : 52 % minimum	<b>Caractéristiques</b>	<b>Croûtage</b>	Fin, sec, blanchâtre à jaunâtre, légèrement farineux
			<b>Spécificité</b>	Signature du mot « Gex » moulée sur une des faces.
	G/S : 50 % minimum		<b>Goût</b>	Lactique, légèrement fruité et vanillé avec des notes de champignon
			<b>Pâte</b>	Couleur blanc à ivoire, douce, marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles, bien réparties dans toute la masse

### COMPOSITION

Ingrédients : Lait cru de vache issu de l'agriculture biologique, ferments lactiques, présure, penicillium roqueforti, sel  
Allergènes : LAIT

### CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

<b>Caractéristiques</b>	<b>Poids net</b>	Entre 6 et 9 kg	<b>Valeurs nutritionnelles</b>	<b>Valeurs énergétiques</b>	364 kcal 1524 kJ
	<b>Température optimale de stockage</b>	4 à 8°C		<b>Matières grasses</b>	31 g
	<b>Température de livraison</b>	4 à 8°C		<b>Dont AG Saturés</b>	20 g
	<b>DLUO</b>	<b>35 jours</b>		<b>Glucides</b>	0 g
	<b>DLUO entrepôts</b>	29 jours		<b>Dont Sucres</b>	0 g
				<b>Protéines</b>	22 g
				<b>Sel</b>	1.5 g

<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	<b>Listeria</b>	Absence dans 25 g
	<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25 g