



Le Cacouyard est un fromage à pâte molle fabriqué dans une petite fromagerie artisanale du Haut Doubs. C'est un fromage au lait de vache de montagne de race montbéliarde uniquement nourrie avec de l'herbe et du fourrage (sans ensilage).

Le Cacouyard est un fromage rond à pâte molle stabilisée, à la croûte lavée et au lait cru. Son affinage est de 3 semaines sur planche d'épicéa et il est frotté tous les deux jours à l'eau salée sans colorants. Sa particularité vient du fait qu'un arôme de noix est ajouté au lait lors de la fabrication, ce qui lui donne un caractère et une originalité très appréciés.

Le Cacouyard est un fromage doux et onctueux qui convient aux palais des amateurs de fromages traditionnels et artisanaux. Comme son cousin Le Bon Grivois, le Cacouyard peut être cuisiné sur toasts, en feuilleté ou en gratin avec des pommes de terre : les recettes sont disponibles sur son papier d'emballage.

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

- ☞ Conditionnement par boîte de 6 Cacouyards.
- ☞ Emballage individuel avec recettes au dos.
- ☞ Fromage à pâte molle, de texture onctueuse, aromatisé à la noix

COMPOSITION

Liste des ingrédients : **Lait** de vache pasteurisé, ferments lactiques et flores de surfaces (**lait**), présure, arôme noix (0.4%), sel, colorant : E160b

Allergènes : Lait

MG/ES ≥ 45% MG/PF ≥ 25%

Les ingrédients utilisés sont exempts d'OGM

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Caractéristiques physiques	Poids net	Entre 300 et 400 g	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	Valeurs énergétiques	309 kcal 1 283 kJ
	Température optimale de stockage	4 à 8°C		Matières grasses	26 g
	Température de livraison	4 à 8°C		Dont AG Saturés	16 g
	DLUO	35 jours		Glucides	2 g
	DLUO entrepôts	29 jours		Dont sucres	0 g
					Protéines
			Sel	1.7 g	

Critères microbiologiques suivant la réglementation en vigueur	Listeria	Absence dans 25 g
	Salmonelles	Absence dans 25 g