



Le Bon Grivois 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 Bon Grivois 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.

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

## FOURNISSEUR

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

## SPECIFICATIONS

- ☞ Conditionnement par boîte de 6 Bon Grivois.
- ☞ Emballage individuel avec recettes au dos.
- ☞ Fromage à pâte molle, de texture onctueuse, doux et agréable.

## COMPOSITION

Liste des ingrédients : lait de vache pasteurisé, ferments lactiques et flores de surface (lait), présure, sel  
 Allergènes : Lait  
 MG/ES ≥ 45% MG/PF ≥ 25%  
 Les ingrédients utilisés sont exempts d'OGM

## CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

<b>Caractéristiques physiques</b>	<b>Poids net</b>	Entre 300g et 400 g	<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g</b>	<b>Valeurs énergétiques</b>	317 kcal 1 315 kJ
	<b>Température optimale de stockage</b>	4 à 8°C		<b>Matières grasses</b>	26 g
	<b>Température de livraison</b>	4 à 8°C		<b>Dont AG Saturés</b>	17 g
	<b>DLC</b>	<b>35 jours</b>		<b>Glucides</b>	2 g
	<b>DLC entrepôts</b>	29 jours		<b>Dont sucres</b>	0 g
				<b>Protéines</b>	20 g
		<b>Sel</b>	1.5 g		
<b>Critères microbiologiques suivant la réglementation en vigueur</b>		<b>Listeria</b>	Absence dans 25 g		
		<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25 g		