




<b>Fiche produit :</b>	<b><i>Fromage de chèvre au lait cru AOP Selles-sur-Cher</i></b>
------------------------	---

<b>Description :</b>	Fromage de chèvre lactique en forme de palet biseauté, cendré, poids unitaire 150g minimum à 10 jours d'affinage (obtenu à partir d'un caillé de lait frais du jour, moulé à la louche, salé à la main et affiné dans nos caves au minimum 10 jours), livré entre 170 et 190g,	
<b>Lieu de fabrication et contact</b>	Fromagerie MOREAU, Ferme de BELLEVUE, 80 Rte de MONTRICHARD 41400 PONTLEVOY - Jean-Luc BILLEN 02 54 32 50 39	Contact
<b>Composition :</b>	Lait de chèvre, ferments lactiques naturels du troupeau sélectionnés à laiterie (levain), présure de chevreau, sel, colorant naturel : charbon végétal (E153), couverture naturelle sélectionnée : géotricum Candidum majoritairement. Toute utilisation d'OGM dans la nourriture des chèvres ou la fabrication des fromages est proscrite dans notre cahier des charges,	
<b>Allergène :</b>	Lait	
<b>Certification</b>	<b>Nos produits répondent aux critères définis par le cahier des charges de l'AOP Selles-sur-Cher et sont certifiés par l'organisme QUALISUD.</b>	
<b>DDM :</b>	3 mois à compter de la date d'emprésurage (n° de lot)	
<b>Extrait sec (%) du fromage</b>	[45-55]%	
<b>Matière grasse dans extrait sec</b>	45% minimum	
<b>N° agrément sanitaire</b>	41 180 001	
<b>Conditionnement</b>	Caisse de 12 pièces minimum, lavable, à nous retourner (conditionnement inférieur possible, nous consulter) ou sur demande caisse de transport bois "qualité alimentaire" en peuplier avec paillon de seigle naturel thermisé, lattes supérieures de protection, rassemblées par un feuilard pour en faire un fardeau de 5 colis maximum. Poids de l'emballage pour 1 caisse de 12 pièces : 380g (prix et alimentarité : nous consulter).	
<b>Conservation</b>	Les fromages sont à affiner entre +8 et +12°C, et sont à <b>décaisser immédiatement à réception</b> par le client détaillant. Stockage en caisse bois à t°<4°C, 1 semaine au maximum. Sans cette condition, la DDM des fromages est de 1 semaine en caisse.	

#### Composition nutritionnelle indicative - Selles-sur-Cher

Composition	Quantité pour 100g	% AJR
<a href="#">Energie - Calories (Kcal)</a>	314 (*)	
<a href="#">Protéines</a>	16.5 g (*)	33% (*)
<a href="#">Glucides</a>	0.4 g (*)	0%
<a href="#">dont Sucres</a>	0.4 g (*)	0%
<a href="#">dont Amidon</a>	0 g	
<a href="#">Lipides</a>	28 g (*)	40% (*)
<a href="#">dont Acide Gras saturés</a>	-	
<a href="#">dont Acide Gras monoinsaturés</a>	-	
<a href="#">dont Acide Gras polyinsaturés</a>	-	
<a href="#">Sodium</a>	484 mg (*)	20% (*)
<a href="#">soit équivalence en Sel</a>	1221,16	
<a href="#">Alcool</a>	0 g	
<a href="#">Eau</a>	50 g (*)	
<a href="#">Minéraux</a>		
<a href="#">Magnésium</a>	13 mg	3% (*)
<a href="#">Phosphore</a>	0 mg	0% (*)
<a href="#">Potassium</a>	0 mg	0%
<a href="#">Calcium</a>	127 mg	16% (*)
<a href="#">Manganèse</a>	0 mg	0%
<a href="#">Fer</a>	0 mg	0%
<a href="#">Cuivre</a>	0 mg	0%
<a href="#">Zinc</a>	0.37 mg	
<a href="#">Sélénium</a>	0 µg	0%
<a href="#">Iode</a>	56 µg	37% (*)
<a href="#">Vitamines</a>		
<a href="#">Vitamine A - Beta-Carotène</a>	0 µg	
<a href="#">Vitamine A - Rétinol</a>	0 µg	0%
<a href="#">Vitamine D</a>	0.2 µg	4% (*)
<a href="#">Vitamine E</a>	0.6 mg	5% (*)
<a href="#">Vitamine K</a>	-	
<a href="#">Vitamine C</a>	0 mg	
<a href="#">Vitamine B1</a>	0.05 mg	
<a href="#">Vitamine B2</a>	0.59 mg	
<a href="#">Vitamine B3</a>	0.81 mg	
<a href="#">Vitamine B5</a>	0 mg	
<a href="#">Vitamine B6</a>	0 mg	0%
<a href="#">Vitamine B9</a>	0 µg	
<a href="#">Vitamine B12</a>	0.1 µg	4%
Source des données nutritionnelles :	ciqual 2012	(*) : les valeurs désignées sont approximatives et varient en fonction du stade de lactation et l'alimentation des chèvres

