Les 7 engagements des FROMAGERIES ARNAUD

Respect du cahier des charges AOP / Comté. Contrôle qualité France.

Respect environnemental : Production 100% BIO.
www.ecocert.com/accreditation-et-agrement

Transformation et emplois 100% français (Franche-Comté).

Une filière de partage. Le prix de vente de ce fromage sert directement de base à l'établissement du prix du litre de lait pour une répartition équitable entre le producteur et le transformateur.

Respect du bien-être animal. Chaque vache dispose d'au moins 1 hectare. L'élevage se fait en pâturage dès que les conditions le permettent.

Un conditionnement pratique ouvrable et refermable. Il protège le fromage juqu'à la dernière bouchée pour éviter le gaspillage.

Réduction des déchets, pour un meilleur respect de l'environnement.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g			
Énergie :	418 kcal / 1750 kJ	Glucides :	0 g
Matière grasse :	35 g	Dont sucres :	0 g
Dont Acides gras saturés :	23 g	Protéines :	27 g
		Sel :	0,9 g
		Calcium : 993 mg soit 124% des AQR*	

AQR* : Apports Quotidiens de Référence

Ingrédients : lait cru de vache bio, ferments lactiques (**lait**), sel, présure.
Fromage à pâte pressée cuite.
Conditionné sous atmosphère protectrice.
A conserver entre +4 et +8°C.

Affiné et conditionné par les Fromageries Arnaud
39800 Poligny Jura - FRANCE
www.juraflorefortdesrousses.com
00677 v3

Poids net : 200 g e

FR 39.434.001 CE

3 542864 052018

lot : 220121
A consommer de préférence avant le :
17/01/2022