



L' ATOME

L'ATOME EST LA REPRÉSENTATION PARFAITE DE MA PASSION ET DE MON AMOUR POUR LE FROMAGE. IL A TOUJOURS ÉTÉ LE PREMIER FROMAGE QUE JE VOULAIS CRÉER TANT AU NIVEAU DE LA TEXTURE, DES SAVEURS ET DES MOMENTS DE PLAISIRS (SEUL OU À PLUSIEURS) QU'IL PEUT GÉNÉRER. IL SE VEUT L'ALCHIMIE RÉUSSIE DU CARACTÈRE ET DE LA CONVIVIALITÉ, À L'IMAGE DE SA RÉGION ET DE SON TERROIR : VIVANT, PASSIONNÉ, FRANC, CHALEUREUX & FESTIF.

CE FROMAGE BIO EST FABRIQUÉ A PARTIR DE LAIT CRU DE VACHE D'UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE (LAIT DE FOIN).

FROMAGE ONCTUEUX ET SOUPLE PRÉSENTANT UNE CROÛTE LISSE JAUNE DORÉE À BRUN AVEC UNE FLAVEUR FRANCHE ET FRUITÉE ET DES NOTES SUBTILES GRILLÉES/FUMÉES. A CONSOMMER AVEC PASSION ET SANS MODÉRATION !





INFORMATIONS FABRIQUANT

FABRIQUANT - NOM DE LA SOCIÉTÉ	LE FROMAGER ARDENT SRL
ADRESSE COMPLÈTE	RUE DESTRIVEAUX 38 4000 LIEGE BELGIQUE
NUMÉRO D'ENTREPRISE TVA	BE1008.642.127
NUMÉROS D'AGRÉMENT	FR0536 FR0537
SITE WEB	WWW.LEFROMAGERARDENT.BE
PERSONNE DE CONTACT	MANU FRAITURE 0497/65.75.19 MANU@LEFROMAGERARDENT.BE

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE PRODUIT

DÉNOMINATION DU PRODUIT	L'ATOME
RÉFÉRENCE INTERNE	L'ATOME 1/1
DÉNOMINATION LÉGALE	FROMAGE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE AU LAIT CRU
TYPE DE CROÛTE	CROÛTE NATURELLE
MG/ES	51%
POIDS	+/-5KG (POIDS VARIABLE)
FORME	CYLINDRIQUE
TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	< 7°C
CONDITIONS DE CONSERVATION APRÈS OUVERTURE	CONSERVER AU FRAIS MAXIMUM 7°C - CONSERVATION LIMITÉE
DURÉE DE CONSERVATION GARANTIE À LA LIVRAISON	40 JOURS
MENTION DE CONSERVATION	A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE
PAYS D'ORIGINE	BELGIQUE
CODE INTRASTAT	04069089
PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CONTRÔLE BE-BIO-05	CERTIFIÉ DEPUIS LE 27/11/24

INFORMATIONS PRODUIT

INGRÉDIENTS	LAIT CRU DE VACHE ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (LAIT ORIGINE : BELGIQUE), SEL, PRÉSURE, FERMENTS
TYPE DE PRÉSURE	ANIMALE
ALLERGÈNES PRÉSENTS	LAIT
PEUT CONTENIR DES TRACES DE	/