Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Sommaire fiches produits :

Les Lactiques Affinés

Arc de Triomphe 4
Buchette blanche 5
Buchette cendrée 6
Cabri blanc 7
Cabri cendré 8
Chabis blanc 9
Chabis cendré 10
Chèvre feuille blanc sur feuille de châtaignier 11
Chèvre feuille cendré sur feuille de châtaignier 12
Cœur blanc 13
Cœur cendré 14
Crottin blanc 15
Crottin cendré 16
Fusette blanche 17
Fusette cendrée 18
Motais blanc sur feuille de châtaignier 19
Motais cendré sur feuille de châtaignier 20
Palet blanc 21
Palet cendré 22
Pavé cendré 23
Pyramide blanche 24
Pyramide cendrée 25
Roue blanche 26
Roue cendrée 27
Grand Saint Maure 28
Saint Maure 29
Sauvaget blanc sur feuille de châtaignier 30
Sauvaget cendré sur feuille de châtaignier 31

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Les Lactiques Affinés (suite)

Tour de chèvre 32
Tricorne blanc 33
Tricorne cendré 34
Chèvre coupe blanc 35
Chèvre coupe cendré 36
Chèvre coupe truffé 37

Les Lactiques frais

Caille de chèvre 38
Faisselle de chèvre 39
Crottin frais 40
Petit campagnard 41
Palet frais 42
Petit palet frais 43

Les Lactiques frais aromatisés

Fusette piment 44
Palet frais bambin 45
Saveur bambin 46
Palet frais basilic 47
Palet frais herbes 48
Saveur herbes 49
Palet frais échalote 50
Saveur échalote 51
Palet frais jardin 52
Saveur jardin 53
Palet frais piment 54
Saveur piment 55
Palet frais poivres 56
Saveur poivres 57
Palet frais potagère 58
Saveur potagère 59

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Palet frais sarriette 60
Saveur sarriette 61
Palet frais truffe 62
Saveur truffe 63
Saveur papaye 64

Pâte pressée non cuite

Petit saint denis 65
Saint denis 66
Tomme de chèvre 67

Pâte molle à croûte fleurie

Mini gatinais 68
Gatinais 69
Gatinais à la coupe 70
Crémeux du logis 71

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Arc de Triomphe

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 111
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Buchette blanche

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre **au lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3760177060128
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 200g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Buchette cendrée

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre **au lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, cendre végétale.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3760177060142
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 200g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Cabri blanc

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre **au lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3760177060197
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 9 ou 12 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Cabri cendré

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre **au lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: l**ait cru** de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, cendre végétale.
Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre
Gencod: 3760177060210
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 9 ou 12 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Chabis blanc

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre **au lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3760177060296
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 12 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Chabis cendré

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre **au lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, cendre végétale.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3760177060319
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 12 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Chèvre feuille blanc

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 302
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 150g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Chèvre feuille cendré

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, cendre végétale.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 456
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 150g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Cœur blanc

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3760177060241
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 5 ou 8 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Cœur cendré

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, cendre végétale.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3760177060258
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 5 ou 8 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Crottin blanc

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre
Gencod: 3760177060340
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 15 fromages par colis
Poids: 80g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Crottin cendré

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, cendre végétale.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3760177060357
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 15 fromages par colis
Poids: 80g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Fusette blanche

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3760177060166
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Fusette cendrée

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, cendre végétale.
Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre
Gencod: 3760177060203
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Mothais blanc sur feuille de châtaignier

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 807
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 10 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Mothais cendré sur feuille de châtaignier

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, cendre végétale.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 609
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 10 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Palet blanc

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3760177060432
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 9 ou 12 fromages par colis
Poids: 150g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc F.J
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Palet cendré

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, Cendre végétale.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3760177060449
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 9 ou 12 fromages par colis
Poids: 150g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Pavé cendré

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, Cendre végétale.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3760177060500
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 300g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc F.J
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Pyramide blanche

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 517
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 230g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Pyramide cendrée

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, Cendre.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 524
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 230g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Roue blanche

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 494
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc F.J
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Roue cendrée

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, Cendre végétale.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 388
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Grand Saint Maure

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, Cendre végétale.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 371
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 400g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Saint Maure

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, Cendre végétale.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 616
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 300g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Sauvaget blanc sur feuille de châtaignier

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 548
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 5 ou 10 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Sauvaget cendré sur feuille de châtaignier

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, Cendre végétale.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 586
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 5 ou 10 fromages
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Tour de chèvre

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3760177060623
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 160g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Tricorne blanc

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 814
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 5 ou 8 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Tricorne cendré

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, Cendre végétale.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 562
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 5 ou 8 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Chèvre coupe blanc

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 135
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 1 fromage par colis
Poids: environ 1 kg
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Chèvre coupe cendré

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, cendre végétale.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 159
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 1 fromage par colis
Poids: environ 1 kg
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Chèvre coupe truffe

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, 1,6% de Brisure de truffe tuber aestivum vittad.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 456
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse Bois
Colis: 1 fromage par colis
Poids: environ 1kg
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Caille de chèvre

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 463
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 1 par colis
Poids: environ 2,5 kg
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Faisselle de chèvre

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre **au lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 265
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: carton
Colis: 6 par colis
Poids: 350g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Crottin frais

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 333
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 12 fromages par colis
Poids: 80g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Palet frais

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: l**ait cru** de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 470
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Petit palet frais

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 487
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 140g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Petit campagnard

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 234
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Fusette piment

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, Piment d'Espelette.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 227
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Palet frais bambin

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: échalote, graines de pavot, tomate, graine de sésame.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : **sésame, moutarde**.
Gencod: 3 76 0177 060
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Saveur bambin

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: échalote, graines de pavot, tomate, graine de sésame.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.
Gencod: 3 76 0177 060 173
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 80g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Palet frais basilic

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, basilic.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3760177060647
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 190g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Palet frais herbes

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: herbes de provence
Présence d'allergènes: **lait cru** de chèvre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.
Gencod: 3 76 0177 060 135
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: saveur herbes

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: herbes de Provence
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.
Gencod: 3 76 0177 060 180
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 80g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Palet frais échalote

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: échalote
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.
Gencod: 3 76 0177 060 661
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Saveur échalote

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: l**ait cru** de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: échalote
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.
Gencod: 3 76 0177 060 135
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 80g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Palet frais jardin

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: ail, oignon, échalote, tomate, persil, poivre, ciboulette et estragon
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, poivre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.
Gencod: 3 76 0177 060 159
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Saveur jardin

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: ail, oignon, échalote, tomate, persil, poivre, ciboulette et estragon
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, poivre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.
Gencod: 3 76 0177 060 173
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 80g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Palet frais piment

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: piment d'espelette
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 654
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Saveur piment

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: piment d'espelette
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 507
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 80g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Palet frais poivre

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: poivre
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, poivre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.
Gencod: 3 76 0177 060 180
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Saveur poivre

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: poivre
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, poivre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.
Gencod: 3 76 0177 060 491
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 80g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Palet frais potagère

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: poireau, carotte, échalote, oignon
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.
Gencod: 3 76 0177 060 555
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Saveur potagère

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: poireau, carotte, échalote, oignon
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.
Gencod: 3 76 0177 060 173
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 80g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Palet frais sarriette

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: sarriette
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.
Gencod: 3 76 0177 060 531
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Saveur sarriette

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Enrobages: sarriette
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame, moutarde.
Gencod: 3 76 0177 060 180
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 80g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Palet frais truffe

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, 1,6% de Brisure de truffe tuber aestivum vittad.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, truffe.
Gencod: 3760177060289
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Saveur truffe

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, 1,6% de Brisure de truffe tuber aestivum vittad.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, truffe.
Gencod: 3760177060814
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 80g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc F.J
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Saveur papaye

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel,papaye
Enrobage : papaye, sucre de canne, E220
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre, autres traces possibles
Car le produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : sésame,
Noisettes, moutarde, gluten, lactose, noix.
Gencod: 3 76 0177 060 173
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: sous atmosphère contrôlée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 120g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	1,01g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc F.J
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Petit Saint Denis

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte pressée non cuite
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 630
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: boîte en bois imprimée
Colis: 5 fromages par colis
Poids: environ 500g par fromage
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1533Kj/368Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	24g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc F.J
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Grand Saint Denis

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte pressée non cuite
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 630
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: boîte en bois imprimée
Colis: 1 fromage par colis
Poids: environ 2kg par fromage
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1533Kj/368Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	24g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Tomme de chèvre au lait cru

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte pressée non cuite
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 326
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse en bois
Colis: 1 ou 2 fromage par colis
Poids: environ 2 kg par fromage
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1533Kj/368Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	24g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Mini gatinais

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle croûte fleurie
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 661
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: boîte en bois imprimée
Colis: 9 fromages par colis
Poids: 130g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1220Kj/293Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	11,5g
Protéines	17,9g
Glucides	1,2g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc F.J
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Gatinais

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle croûte fleurie
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 609
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: boîte en bois imprimée
Colis: 6 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1220Kj/293Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	11,5g
Protéines	17,9g
Glucides	1,2g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Gatinais à la coupe

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle croûte fleurie
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 616
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: boite en bois
Colis: 1 fromage par colis
Poids: environ 1kg
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1220Kj/293Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	11,5g
Protéines	17,9g
Glucides	1,2g
Sucres	0g
Sel	1,5g

Fromagerie Blanc FJ
contact@fromagerieblanc.fr
11 RUE MARCEL BEAU
79200 PARTHENAY
Tel: 05.49.95.71.12
Fax: 05.49.64.93.02

https://www.johnnyblanc.fr

SIRET: 34828622000044
Code NAF : 1051C
TVA : FR 86 348 286 22
Agrément: FR 79 202 024 CE

Désignation: Crémeux du logis

L'ARTICLE :

Caractéristiques:

Dénomination: Fromage de chèvre au **lait cru**
Classification: pâte molle croûte fleurie
Origine: Deux-Sèvres - Département 79 - France
Ingrédients: lait cru de chèvre, ferments lactiques, présure, sel.
Présence d'allergènes: lait cru de chèvre
Gencod: 3 76 0177 060 647
Agrément sanitaire: FR 79 202 024 CE
Emballage: caisse en bois
Colis: 5 fromages par colis
Poids: 180g l'unité
Conservation: au frais, 4°C max
DDM: 60 jours à l'emballage

Caractéristiques sanitaires:

Staphylocoque Coagulase positive: <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
listéria Monocytogènes: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)
Salmonelle: Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

Caractéristiques Physico-chimiques:

Extrait sec: 45%
Gras sur produit fini: 20%
Taux de sel: 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1220Kj/293Kcal
MG	25g
Acide gras saturés	11,5g
Protéines	17,9g
Glucides	1,2g
Sucres	0g
Sel	1,5g