

ROLLOT



*Le Petit Rollot est le cousin du
Marsilles. Grâce à son petit format, il est
idéal sur un plateau de fromage régional.*



“ *Une spécialité fromagère de Thiérache* ”

Type de lait	Vache
Lait	Lait Cru
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Ingrédients	LAIT cru de vache, sel, ferments lactiques, présure, roucou
DDM	45 jours à l'emballage
Conservation	Entre +4°C et +6°C
Valeurs Nutritionnelles pour 100g	
Energie	1374 KJ / 319 Kcal
Matières Grasses	27,25g
Dont Acides Gras Saturés	17,84g
Glucides	0,58g
Sucres	<0,5g
Protéines	21g
Sel	1,97g



ROLLOT

	Traditionnel (nus)	Colisage	Palettisation
Code EAN	3 760 075 200 114	13 760 075 200 111	
Nbre de pièces	x 1	x 8	
Poids Net	170 g	1 360 g	
Poids brut	173 g	1 454 g	
Dim L x l x H	70 x 45 mm	260 x 190 x 50 mm	
Nbre de couches			x 8 par palette
Nbre de colis			x 16 par couche

“ Fabrication artisanale depuis
2 générations ”



*Le souvenir de Louis XIV
s'attache à ce fromage :
on raconte que le roi soleil
s'étant arrêté pour déjeuner
dans la région, un Rollot lui fut
servi par un nommé Debourges. Le
Roi s'en régala tant qu'il lui dé-
cerna le titre de fromage royal.*



Rue du Pont des Loups, 59440 Saint-Aubin
T. 03 27 57 84 09 F. 03 27 57 84 25
fermedupontdesloups@orange.fr
www.fermedupontdesloups.fr

