FROMAGES ET RESTRCTIONS ALIMENTAIRES - CARTE 2024

		LAIT CRU	LAIT THERMISE	LAIT PASTEURISE	LAIT STERILISE (UHT)
BON A SAVOIR	DEFINITION	**Lait animal brut n'ayant jamais dépassé 40°C** (proche de la température du corps de l'animal)	**Lait chauffé pendant au moins 15 secondes** à des températures comprises **entre 57°C et 68°C**	**Lait chauffé pendant 15 à 20 secondes** à des températures comprises **entre 72°C et 85°C**	**Lait chauffé pendant 2 à 5 secondes** à une température supérieure **à 135°C**
	PROPRIETES	La "flore microbienne" du lait étant conservée, cela donnera au fromage son goût unique et sa typicité	Traitement thermique n'appauvrissant pas la flore naturelle du lait	Traitement thermique ne dégradant que peu les qualités gustatives du lait	Traitement thermique altérant les qualités du produit considérées comme essentielles
	EFFETS	Non exempt de bactéries infectieuses venant de l'animal, des conditions d'entreposage ou de transport	Les bactéries potentiellement pathogènes sont éliminées	La quantité de micro organismes bénéfiques et néfastes est significativement réduite	Destruction de la totalité des micro organismes et spores

		LAIT CRU	LAIT THERMISE	LAIT PASTEURISE	LAIT STERILISE (UHT)
TYPE DE FROMAGE	Bleu du Vercors-Sassenage AOP		Vache		
	Cheddar			Vache	
	Sainte-Maure de Touraine	Chèvre			
	Mozzarella di Bufala			Bufflonne	
	Ossau Iraty AOP affiné			Brebis	
	Parmigiano reggiano AOP	Vache			
	Reblochon de Savoie AOP	Vache			
	St Marcellin IGP affiné		Vache		
	Bournette		Vache		
	Mozzarella française			Vache	

BASILIC & CO	Nos actions	La sécurité alimentaire de nos clients étant au cœur de notre engagement, nous appliquons une traçabilité rigoureuse de tous nos produits. Nous recourons également à un laboratoire externe analysant régulièrement les matières premières nécessaires à la confection de nos pizzas et salades. Enfin, la cuisson de nos pizzas pendant 2 minutes à plus de 300°C permet de réduire significativement les risques de toxi-infections alimentaires.