



LE RELAIS DU GOUT

SPECIALITES EN FROMAGES DE CHEVRE ET BREBIS.
FROMAGES FERMIERS ET ARTISANAUX AU LAIT CRU. SELECTION DE FROMAGES ET CREMERIE
NORMANDS

Licence d'utilisation v1.0

Ce fichier a été téléchargé sur le site du Relais du goût® : <http://relaisdugout.fr>

1. Le contenu de ce fichier est la propriété du Relais du goût® ou d'un de ses partenaires avec son accord.
2. Toute modification ou publication, par internet ou autre moyen (**sauf impression interne de copie de travail** ou intranet) sans l'accord écrit du Relais du goût® est interdite.
3. **Vous ne pouvez imprimer ce fichier que dans son intégralité (= licence comprise)**
4. Cette licence d'utilisation ne doit pas être dissociée de ce fichier.
5. Toute demande d'accord écrit peut nous parvenir par courriel à relaisdugout@orange.fr
Sujet : Demande d'accord écrit

ou par courrier adressé au siège social (adresse ci-dessous)

Cette licence est modifiable sans préavis par le Relais du goût®. En conséquence, seule la dernière version du document disponible sur <http://relaisdugout.fr> est applicable.

Siège social : 3 Rue de la fromagerie
27250 Neaufles Auvergny
Siret : 41947688200032

Contact : relaisdugout@orange.fr



FICHE PRODUIT

Gourmandise Poivre/Cacao

Description commerciale :

La gourmandise est un petit Gouda normand, tout aussi tendre et parfumé que celui de Hollande. Il en existe plusieurs variétés : orties, thé fumé, wasabi, poivre/cacao, truffe. Petites sœurs de notre gamme les gourmands, elles vous permettent de découvrir nos saveurs les plus originales. Idéal pour vos apéritifs, elles peuvent également, une fois fondues, sublimer vos soirées raclettes. La gourmandise poivre/cacao c'est la rencontre entre l'amertume du cacao, la douceur du gouda et le goût épicé du poivre. Le tout s'associe de façon harmonieuse pour ravir vos papilles.

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : ORNE

Famille : 01 - Fromage

Sous-Famille : 03 - Vache

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---|--|
| Famille de fromage | |
| Croûte | |
| Ingrédients | Lait présure ferments lactiques (facultatif) poivre noir cacao framboise romarin sel |
| Goût | |
| Texture | |
| Conservateurs | Aucun |
| Allergènes | Protéines de Lait |
| Poids environ | 1,000 KG |
| Valeurs caloriques | Non connue |
| Taux de MG | Lait entier |
| DLUO / Condition de conservation | Stockage entre 2°C et 4°C |
| Type de conditionnement | |
| Conditionnement | Conditionné par 0 |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Listeria Monocytogènes - N=5, C=0 absence dans 25g - règlement Européen 853/2004

Salmonella - N=5, C=0 absence dans 25g - règlement Européen 853/2004

Staphylocoques à coagulase positive - N=5, c=2, M=10000ufc/ml, M=100000ufc/ml - règlement Européen 853/2004

Code article : 328

Sauf erreur typographique
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis