



# 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](mailto: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](mailto:relaisdugout@orange.fr)



## FICHE PRODUIT

Sakura No~Ha ®

Description commerciale :

Vous connaissez la brique de brebis traditionnelle et bien venez la découvrir sous un nouveau jour, associé à une feuille de cerisier. Cette création est le résultat d'une collaboration avec un chef japonais. Le résultat est original, moderne, fruité tout en conservant les arômes typiques du lait de brebis.

Fabrication : Fermière  
Type Lait : Au lait cru  
Origine : CHER

Famille : 01 - Fromage  
Sous-Famille : 02 - Brebis  
Certification :

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES/ ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Lactique
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait de brebis, présure, ferments lactiques (facultatif), feuille de cerisier, sel, sulfate d'aluminium potassique, citrate trisodique, acide citrique
Goût	Fruité, typé brebis
Texture	Crémeuse Moelleuse
Conservateurs	E522, E331iii, E330
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,200 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 10

## 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