



LE RELAIS DU GOUT

SPECIALITES EN FROMAGES DE CHEVRE ET BREBIS.
FROMAGES FERMISERS 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 Auvergnay
Siret : 41947688200032

Contact : relaisdugout@orange.fr



FICHE PRODUIT

Faisselle de Vache

Description commerciale :

On appelle faisselle un fromage très frais, non salé et très peu égoutté. Ce nom « faisselle » désigne en réalité le moule dans lequel s'égoutte le caillé. Connu de tous, ce fromage n'en reste pas moins un délice de fraîcheur avec cette petite touche acidulé qui rehausse son goût et sa texture si crémeuse. A déguster matin, midi et soir.

Fabrication : Fermière

Famille : 02 - Crèmerie

Type Lait : Au lait pasteurisé

Sous-Famille : 03 - Vache

Origine : CALVADOS

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES/ ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	
Croûte	
Ingrédients	Lait présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	Frais, peu acidulé
Texture	
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,500 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 8

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 : 337

Sauf erreur typographique
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis

Le Relais du Gout
3 rue de la Fromagerie
Lieu dit RATIER
27250 NEAUFLES AUVERGNY
06.83.06.20.12 relaisdugout@orange.fr