



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

3/4 de Livarot



Description commerciale :

Ce fromage originaire de Normandie, est reconnaissable de par son aspect, avec sa croûte rousse et les laïches qui l'entourent. C'est un fromage de caractère au goût puissant qui fond une fois en bouche. Pour jouer le jeu de la Normandie jusqu'au bout, il peut s'accompagner d'un verre de cidre bien frais.

Fabrication : Fermière

Famille : 01 - Fromage

Type Lait : Au lait cru

Sous-Famille : 03 - Vache

Origine : CALVADOS

Certification : AOP

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	
Croûte	Lait présure ferments lactiques (facultatif) sel
Ingrédients	
Goût	Relevé et puissant
Texture	
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,350 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 12

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 : 333

Sauf erreur typographique
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis

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