



FICHE PRODUIT

Le Montalembert



Description commerciale :

Le Montalembert est un fromage de chèvre à la forme originale. Parfumé et moelleux, il tire son nom d'une colline située à une vingtaine de kilomètres de son lieu de production.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait cru

Origine : DEUX-SEVRES

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Fromage de chèvre
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait cru de Chèvre Lactosérum Présure Sel
Goût	
Texture	
Conservateurs	aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,200 KG
Valeurs caloriques	325Kcal pour 100g
Taux de MG	27%
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En caisse bois
Conditionnement	Conditionné par 6

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 : 138

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