



## FICHE PRODUIT

### Le Perche



#### Description commerciale :

Ce fromage de chèvre au lait cru est particulièrement reconnaissable par sa pâte blanche et sa texture fine. Ce fromage doux et frais existe nature ou parfumé (saveur du jardin, sarriette et romarin, échalote, poivrons rouges et verts, tomate et ail) pour répondre aux envies de chacun.

**Fabrication :** Fermière

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Type Lait :** Au lait cru

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Origine :** CALVADOS

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Frais
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de chèvre, lactosérum frais, ferments lactiques (facultatif), présure, sel
<b>Goût</b>	Doux et frais
<b>Texture</b>	Fraîche et moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,150 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton de 12 (2x6)
<b>Conditionnement</b>	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 :** 101

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