



# 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](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

Crème de Roquefort

Description commerciale :

Crème de Roquefort

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait cru

Origine : AVEYRON

Famille : 01 - Fromage

Sous-Famille : 02 - Brebis

Certification :

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES/ ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte persillée
Croûte	
Ingrédients	Lait de brebis, ferments lactiques, pénicillium roqueforti, présure, sel
Goût	Puissant
Texture	Crémeuse = Onctueuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	1,000 KG
Valeurs caloriques	365 Kcal/ 100g
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	
Conditionnement	Conditionné par 6

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 275

Sauf erreur typographique  
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis