



FICHE PRODUIT

Chenu

Description commerciale :

Les caractéristiques de ce fromage se rapproche de celles de l'AOP Sables-sur-Cher. Sa pâte est douce et plus crémeuse sur les bords. Il accompagne parfaitement vos salades estivales à base de tomate et basilic ou d'endive et de noisettes.

Fabrication : Fermière

Famille : 01 - Fromage

Type Lait : Au lait cru

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Origine : INDRE-ET-LOIRE

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES/ ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Fromage de chèvre
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait de chèvre Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel
Goût	Doux
Texture	Crémeuse Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,150 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En caisse en bois
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 : 120

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