



FICHE PRODUIT

La Melloise



Description commerciale :

Bien qu'un peu plus petite que sa grande sœur La Melloise Blanche est un fromage de chèvre généreux. Crémeux quand il est frais, il dévoile ses arômes au cours d'un affinage lent qui lui confère ses arômes caprins acidulés typique de la région des Deux Sèvres.

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	0,210 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 5

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 : 136

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

Sauf erreur typographique
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis