



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
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



FICHE PRODUIT

Racine²®



Description commerciale :

Pour ceux qui aime le wasabi pour son goût et pas pour son piquant, ce fromage frais est fait pour vous. Une recette originale qui fera sensation sur votre plateau de fromage.

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : CALVADOS

Famille : 01 - Fromage

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification : Création Relais du Goût

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

| | |
|--|---|
| Famille de fromage | Frais |
| Croûte | |
| Ingrédients | Lait de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel poudre de raifort (raifort, moutarde, extrait de moutarde, spiruline), sel de wasabi (sel, wasabi en poudre (raifort wasabi), amidon de maïs, épices (moutarde brune, moutarde orientale), amidon de maïs modifié (dextrine, extrait Frais, Wasabi |
| Goût | Frais, Wasabi |
| Texture | FraicheMoelleuse |
| Conservateurs | Aucun |
| Allergènes | Protéines de LaitMoutarde |
| Poids environ | 0,150 KG |
| Valeurs caloriques | Non connue |
| Taux de MG | Lait entier |
| DLUO / Condition de conervation | Stockage entre 2°C et 4°C |
| Type de conditionnement | En carton |
| 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 : 1042

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