



FICHE PRODUIT

Faisselle de Chèvre



Description commerciale :

On appelle faisselle un fromage très frais, non salé et très peu égoutté. Ce nom « faisselle » désigne en réalité le moule dans lequel s'égoutte le caillé. Connu de tous, ce fromage n'en reste pas moins un délice de fraîcheur avec cette petite touche acidulé qui rehausse son goût et sa texture si crémeuse. A déguster matin, midi et soir.

Fabrication : Fermière

Famille : 02 - Crèmerie

Type Lait : Au lait cru

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Origine : CALVADOS

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Frais
Croûte	
Ingrédients	Lait de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure
Goût	Frais et acidulé
Texture	Fraiche
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,250 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 carton
Conditionnement	Conditionné par 8

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 : 106

Sauf erreur typographique
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis

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