



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 Auvergnay
Siret : 41947688200032

Contact : relaisdugout@orange.fr



FICHE PRODUIT

Pavé des Bruyères



Description commerciale :

Ce fromage à pâte molle possède toutes les caractéristiques (épaisseur et densité) pour être dégusté une fois séché. C'est en effet une fois qu'il est sec ou mi-sec qu'il offre au palais l'étendue de ses saveurs. Le consommer moelleux vous offrira tout de même un moment d'onctuosité et de douceur inégalable.

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : CHER

Famille : 01 - Fromage

Sous-Famille : 02 - Brebis

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Lactique
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait de brebis présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	Parfumé
Texture	Dense et Ferme
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,300 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	
Conditionnement	Conditionné par 4

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