



FICHE PRODUIT

Le Saint Martin Cendré



Description commerciale :

Blanc ou cendré, ce petit fromage rond doit son nom à une légende. En allant faire brouter ses 3 chèvres blanches et son petit bouc noir, Saint Martin, berger, aurait au cours d'une de ces promenades rencontré le diable. Celui-ci voulut que Martin lui donne ses chèvres mais il refusa. Il proposa au diable de laisser choisir les chèvres. Les deux Hommes partir dans des directions opposées. Les trois chèvres blanches suivirent Martin, le petit bouc, le Diable.

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 cendre végétale
Goût	
Texture	
Conservateurs	aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,150 KG
Valeurs caloriques	325Kcal pour 100g
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En caisse bois
Conditionnement	Conditionné par 10

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 : 135.1

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