



FICHE PRODUIT

L'Hermitain



Description commerciale :

L'Hermitain est un fromage de chèvre affiné sur une feuille de châtaignier qui lui confère une note tannique typique. Il tire son nom d'une forêt riche de cette essence 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	Lactique
Croûte	Fleurie
Ingrédients	lait cru de chèvre lactosérum présure sel feuille de châtaignier
Goût	doux et acidulé
Texture	
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,200 KG
Valeurs caloriques	325 kcal 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 6

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 : 130

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