



## FICHE PRODUIT

### Le Pont L'évêque AOP



#### Description commerciale :

Le Pont l'Évêque est avec le livarot l'un des plus anciens fromages normands. Le nom de « Pont l'évêque » est apparu au début du 17<sup>ème</sup> siècle, en référence au nom du village où se tenait le marché où étaient vendus ces fromages. Ce fromage généreux à un goût plus doux que le livarot ou le pavé d'auge, les palais plus « délicats » n'en seront que davantage séduits.

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** CALVADOS

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Sous-Famille :** 03 - Vache

**Certification :** AOP

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte molle à croûte lavée
<b>Croûte</b>	Lavée
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de vache présure ferments lactiques (facultatif) Flore d'affinage sel
<b>Goût</b>	Doux
<b>Texture</b>	Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,400 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	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 :** 315

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