



# 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](mailto: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 Auvergny  
Siret : 41947688200032

Contact : [relaisdugout@orange.fr](mailto:relaisdugout@orange.fr)



/ Unité

Poids (environ) : 0,150 Kg  
M.G. % : Lait entier  
Origine : CALVADOS

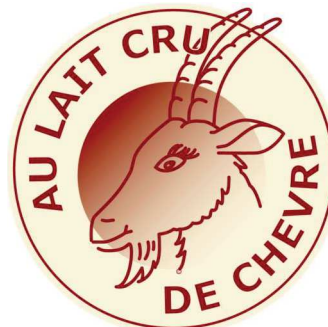
## Racine<sup>2</sup> ® Fermière Au lait cru

FR 14.465.04 CE

14.03.2017

**Lait de chèvre** Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel poudre de raifort (raifort, moutarde, extrait de moutarde, spiruline), sel de wasabi (sel, wasabi en poudre (raifort wasabi), amidon de maïs, épices (moutarde brune, moutarde orientale), amidon de maïs modifié (dextrine, extrait de levures en poudre, sel), persil en poudre, arômes, poudre d'épinard

Etiquette créée par [www.relaisdugout.fr](http://www.relaisdugout.fr)



/ Unité

Poids (environ) : 0,150 Kg  
M.G. % : Lait entier  
Origine : CALVADOS

## Racine<sup>2</sup> ® Fermière Au lait cru

FR 14.465.04 CE

14.03.2017

**Lait de chèvre** Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel poudre de raifort (raifort, moutarde, extrait de moutarde, spiruline), sel de wasabi (sel, wasabi en poudre (raifort wasabi), amidon de maïs, épices (moutarde brune, moutarde orientale), amidon de maïs modifié (dextrine, extrait de levures en poudre, sel), persil en poudre, arômes, poudre d'épinard

Etiquette créée par [www.relaisdugout.fr](http://www.relaisdugout.fr)



/ Unité

Poids (environ) : 0,150 Kg  
M.G. % : Lait entier  
Origine : CALVADOS

## Racine<sup>2</sup> ® Fermière Au lait cru

EC 40.594.14 CE

14.03.2017

**Lait de chèvre** Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel poudre de raifort (raifort, moutarde, extrait de moutarde, spiruline), sel de wasabi (sel, wasabi en poudre (raifort wasabi), amidon de maïs, épices (moutarde brune, moutarde orientale), amidon de maïs modifié (dextrine, extrait de levures en poudre, sel), persil en poudre, arômes, poudre d'épinard

Etiquette créée par [www.relaisdugout.fr](http://www.relaisdugout.fr)



/ Unité

Poids (environ) : 0,150 Kg  
M.G. % : Lait entier  
Origine : CALVADOS

## Racine<sup>2</sup> ® Fermière Au lait cru

EC 40.594.14 CE

14.03.2017

**Lait de chèvre** Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel poudre de raifort (raifort, moutarde, extrait de moutarde, spiruline), sel de wasabi (sel, wasabi en poudre (raifort wasabi), amidon de maïs, épices (moutarde brune, moutarde orientale), amidon de maïs modifié (dextrine, extrait de levures en poudre, sel), persil en poudre, arômes, poudre d'épinard

Etiquette créée par [www.relaisdugout.fr](http://www.relaisdugout.fr)