



FICHE PRODUIT

Le Perche



Description commerciale :

Ce fromage de chèvre au lait cru est particulièrement reconnaissable par sa pâte blanche et sa texture fine. Ce fromage doux et frais existe nature ou parfumé (saveur du jardin, sarriette et romarin, échalote, poivrons rouges et verts, tomate et ail) pour répondre aux envies de chacun.

Fabrication : Fermière

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait cru

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Origine : CALVADOS

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Frais
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de chèvre, lactosérum frais, ferments lactiques (facultatif), présure, sel
Goût	Doux et frais
Texture	Fraîche et moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,150 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton de 12 (2x6)
Conditionnement	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 : 101

Sauf erreur typographique
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis

Le Relais du Gout
3 rue de la Fromagerie
Lieu dit RATIER
27250 NEAUFLES AUVERGNY
06.83.06.20.12 relaisdugout@orange.fr