



FICHE PRODUIT

Le Givernois®



Description commerciale :

Ce fromage de chèvre frais se pare des couleurs de l'impressionnisme pour ravir vos yeux et vos papilles. Avec ce mélange fleuri, le Givernois développe des arômes de noix qui ne figurent pourtant pas dans sa composition. C'est donc le fromage impressionniste par excellence ! Les couleurs bleu et jaune de Claude Monet, et une impression de noix sans en avoir un gramme..... si vous voulez en connaître le secret venez nous rencontrer et nous vous donnerons les explications de ce fromage magique.

Enrobé

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : CALVADOS

Famille : 01 - Les Créations

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Frais
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Mélange de fleurs (bleuet, mauve, soucis, saflor, rose, feuille de fraisier, trèfle, foin) Sel
Goût	Noix
Texture	Fraîche 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 : 103

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