



## FICHE PRODUIT

### La Faisselle de Chèvre



#### Description commerciale :

On appelle faisselle un fromage très frais, non salé et très peu égoutté. Ce nom « faisselle » désigne en réalité le moule dans lequel s'égoutte le caillé. Connu de tous, ce fromage n'en reste pas moins un délice de fraîcheur avec cette petite touche acidulé qui rehausse son goût et sa texture si crémeuse. A déguster matin, midi et soir.

**Fabrication :** Fermière

**Famille :** 03 - La Crèmerie

**Type Lait :** Au lait cru

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Origine :** CALVADOS

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Frais
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure
<b>Goût</b>	Frais et acidulé
<b>Texture</b>	Fraiche
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,250 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 de 8 individuel
<b>Conditionnement</b>	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 :** 106

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