



FICHE PRODUIT

Le Couennou



Description commerciale :

Le Couennou, c'est l'alliance parfaite du fumé du jambon cru de Bavière et de la douceur de la buche de chèvre. Il se déguste aussi bien chaud légèrement fondu que sec à l'apéritif. Il met d'accord les amateurs de fromage comme les amateurs de charcuterie.

Fabrication : Fermière
Type Lait : Au lait cru
Origine : CALVADOS

Famille : 02 - Les Classiques
Sous-Famille : 01 - Chèvre
Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---|---|
| Famille de fromage | Fromage de chèvre |
| Croûte | |
| Ingrédients | Lait cru de chèvre, ferment lactique, présure de chevreau, jambon de montagne |
| Goût | Caprin et fumé |
| Texture | Ferme |
| Conservateurs | |
| Allergènes | Protéines de Lait |
| Poids environ | 0,030 |
| Valeurs caloriques | non connue |
| Taux de MG | Lait entier |
| DLUO / Condition de conservation | Stockage entre 2°C et 4°C |
| Type de conditionnement | |
| Conditionnement | Conditionné par 24 |

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 : 109.1

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

Sauf erreur typographique
 Les conditionnements peuvent être changés sans préavis