



FICHE PRODUIT

L'Oiselière



Description commerciale :

Un fromage au physique avantageux, qui se distingue par, sa taille imposante, les motifs dessinés sur sa croûte et sa douceur.

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : INDRE-ET-LOIRE

Famille : 01 - Les Créations

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification : Création Relais du Goût

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Fromage de chèvre
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait cru de chèvre Ferments Lactiques Présure Sel cendre végétale
Goût	Doux
Texture	Dense
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,500 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 caisse bois
Conditionnement	Conditionné par 5

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 : 124

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