



## FICHE PRODUIT

### L'Hermitain



#### Description commerciale :

L'Hermitain est un fromage de chèvre affiné sur une feuille de châtaignier qui lui confère une note tannique typique. Il tire son nom d'une forêt riche de cette essence de la région des Deux Sèvres.

**Fabrication :** Artisanale

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** DEUX-SEVRES

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Lactique
<b>Croûte</b>	Fleurie
<b>Ingrédients</b>	lait cru de chèvre lactosérum présure sel feuille de châtaignier
<b>Goût</b>	doux et acidulé
<b>Texture</b>	Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,200 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	325 kcal pour 100g
<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 caisse bois
<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 :** 130

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