



FICHE PRODUIT

La Galène Cendrée



Description commerciale :

La galène est un fromage de chèvre doux et acidulé quand il est frais. Quand il devient mi-sec à sec, son goût caprin se marque. La galène tire son nom du minerai extrait des mines nombreuses dans les Deux Sèvres, notamment celle de Melle où il est produit.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait cru

Origine : DEUX-SEVRES

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---|---|
| Famille de fromage | Fromage de chèvre |
| Croûte | Naturelle |
| Ingrédients | Lait cru de Chèvre Lactosérum Présure Sel cendre végétale |
| Goût | Doux et acidulé |
| Texture | Ferme |
| Conservateurs | aucun |
| Allergènes | Protéines de Lait |
| Poids environ | 0,180 KG |
| Valeurs caloriques | 325Kcal pour 100g |
| 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 8 |

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 : 134.1

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