



## FICHE PRODUIT

### Le Montalembert



#### Description commerciale :

Le Montalembert est un fromage de chèvre à la forme originale. Parfumé et moelleux, il tire son nom d'une colline située à une vingtaine de kilomètres de son lieu de production.

**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>	Fromage de chèvre
<b>Croûte</b>	Naturelle
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de Chèvre Lactosérum Présure Sel
<b>Goût</b>	Subtile et persistant
<b>Texture</b>	Fraiche
<b>Conservateurs</b>	aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,200 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	325Kcal pour 100g
<b>Taux de MG</b>	27%
<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 :** 138

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