



FICHE PRODUIT

Le Crémeux de Chèvre



Description commerciale :

Persillé de chèvre est un bleu unique à la croûte cendrée et avec une texture onctueuse. Mélange harmonieux entre le bleu et le lait de chèvre.

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait pasteurisé

Origine : YVELINES

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte persillée
Croûte	
Ingrédients	lait de chèvre pasteurisé, sel, ferment, présure, charbon végétal
Goût	doux
Texture	Crémeuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	2,300
Valeurs caloriques	323 Kcal/100g
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conervation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	Conditionné par 2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 150

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