



FICHE PRODUIT

Le Petit Fiancé des Pyrénées



Description commerciale :

Le petit fiancé des Pyrénées est un fromage au lait cru de chèvre produit avec le lait de la ferme. De taille légèrement plus petit que le reblochon, il a une pâte légèrement pressée. Sa croûte jaune safran se recouvre d'une fine couche blanche en fin d'affinage. Le retournement est les soins des fromages s'effectuent tous les 2 jours. La saveur du petit fiancé est particulièrement délicate avec une onctuosité pour un chèvre exceptionnel lié à la qualité du lait et à la richesse du terroir.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait cru

Origine : ARIEGE

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte molle à croûte lavée
Croûte	Lavée
Ingrédients	Lait cru de chèvre présure ferments lactiques (facultatif) sel, rocou
Goût	Fruité
Texture	Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,500 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	21%
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton
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 : 170

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