



## FICHE PRODUIT

### La Tomme de Chèvre Ariègeoise



#### Description commerciale :

La tomme de chèvre ariègeoise est un fromage à pâte pressée non cuite. La pâte est souple et élaborée selon les méthodes traditionnelles. La tomme de chèvre ariègeoise donne une finesse en bouche remarquable et une spécificité liée au terroir.

**Fabrication :** Artisanale

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** ARIEGE

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Croûte</b>	Lavée
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de chèvre présure ferments lactiques (facultatif) sel, rocou
<b>Goût</b>	Fruité
<b>Texture</b>	Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	3,200 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	21%
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 1

#### 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 :** 172

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