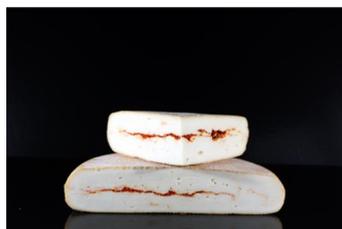




FICHE PRODUIT

La Tomme de Chèvre au piment d'Espelette



Description commerciale :

La tomme de chèvre au piment d'Espelette est un fromage à pâte pressée non cuite. La pâte est souple et élaborée selon des méthodes traditionnelles.

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 pressée non cuite
Croûte	Lavée
Ingrédients	Lait cru de chèvre présure ferments lactiques (facultatif) sel, rocou, piment d'espelette
Goût	Fruité
Texture	Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	3,000 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 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 : 173

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