



FICHE PRODUIT

Gouda de chèvre bleu



Description commerciale :

C'est un gouda qui a une texture ferme et granuleuse. C'est un équilibre parfait entre le côté frais du lait de chèvre et la puissance du bleu. Il se marie parfaitement avec toute des salades composées de saison . produit de façon Artisanal et avec présure végétale.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait pasteurisé

Origine : Pays Bas

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé, sel, Ferments Lactiques, Présure végétale, penicillium Roqueforti
Goût	doux , plus typé sur les parties bleues
Texture	Crémeuse et Onctueuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	4,000 KG
Valeurs caloriques	394 Kcal /100g
Taux de MG	33.1%
DLUO / Condition de conservation	entier: Max 20 °C , ouvert: entre 2°C et 7°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 : 189.BLE

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