



FICHE PRODUIT

Gouda de chèvre au gingembre et fenouil



Description commerciale :

Gouda de chèvre au Gingembre et au fenouil, a une texture onctueuse, un goût délicats du au fenouil et des notes de fraîcheur grâce au gingembre, un vrai bonheur!

Fabrication : Artisanale

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait thermisé

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Origine : Pays Bas

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	Lait de chèvre thermisé, sel, Ferments Lactiques, Présure, gingembre et fenouil
Goût	
Texture	Crémeuse et Onctueuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	8,000 KG
Valeurs caloriques	365 Kcal /100g
Taux de MG	30.6%
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.GINGFEN

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