



FICHE PRODUIT

Gouda de chèvre au trèfle



Description commerciale :

Le gouda de chèvre au trèfle blanc (aussi appelé trèfle à miel), est un gouda au lait de chèvre thermisé, il a une texture onctueuse, au goût floral, aromatique; voir sucré en fin de bouche.
Gouda unique en son genre.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait thermisé

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 thermisé, sel, Ferments Lactiques, Présure, trèfle blanc
Goût	doux
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.TRE

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