



FICHE PRODUIT

Le Tomate



Description commerciale :

Ce fromage de chèvre au lait cru est particulièrement reconnaissable par sa pâte blanche et sa texture fine. Il est doux et frais. L'enrobage tomate/ail vient compléter la fraîcheur et le côté estival de ce fromage.

Enrobé

Fabrication : Fermière

Famille : 01 - Les Créations

Type Lait : Au lait cru

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Origine : CALVADOS

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Frais
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure mélange tomate à l'ail (tomate en flocon, ail, amidon de maïs, sel de cuisine, basilique, paprika, origan) Sel
Goût	Doux, parfumé, frais
Texture	FraîcheaMoelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,150 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conervation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton de 12 (2x6)
Conditionnement	Conditionné par 12

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 : 1021.ENR

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