



FICHE PRODUIT

Le Sarriette Romarin



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 sarriette & romarin est pour nous le mélange d'herbes de Provence qui se marie le mieux avec le chèvre. Il peut faire penser à son cousin fabriqué dans le Comtat Venaissin et le Dauphiné provençal Le Poivre-d'Ane (Perbe d'Al). Le côté estival de ce fromage en fait un incontournable des tables de vacances ou agrémentent celles des nostalgiques de vacances déjà trop vite passées .

Enrobé

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : CALVADOS

Famille : 01 - Les Créations

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Frais
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques Présure Sarriette Romarin Sel
Goût	Doux, parfumé, frais
Texture	Fraîcheur Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,150 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	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 : 1022.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