



FICHE PRODUIT

L'Ephémère de Noël



Description commerciale :

Ce fromage de chèvre chaleureux associé à la perfection les arômes du pain d'épice (à note cannelle) et la badiane qui infuse sa fraîcheur subtilement anisée. Cette dernière doit être mise au dernier moment pour respecter cet équilibre harmonieux. C'est Le fromage de fêtes de fin d'année par excellence.

Enrobé/nu

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : CALVADOS

Famille : 01 - Les Créations

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification : Création Relais du Goût

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Frais
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel Cannelle Anis vert Muscade gingembre piment du Mexique cardamome girofle peut contenir: Étoile de Badiane
Goût	Epices de Noël
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 : 1024.ENR

Le Relais du Goût
3 rue de la Fromagerie
Lieu dit RATIER
27250 NEAUFLES AUVERGNY
06.83.06.20.12 relaisdugout@orange.fr

Sauf erreur typographique
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis