



FICHE PRODUIT

La Tomette de l' Aveyron



Description commerciale :

Ce fromage à pâte pressée non cuite se caractérise par sa pâte lavée de couleur rousse et striée donnant un côté un peu rustique à ce fromage. mais une fois en bouche la sensation est tout autre, la texture souple et moelleuse de la pâte adoucit le goût intense et parfumé qui s'en dégage.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait cru

Origine : AVEYRON

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 02 - Brebis

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Lavée
Ingrédients	Lait cru de brebis présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	Equilibrée et parfumée
Texture	Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,600 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	30%
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	Conditionné par 4

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 : 204

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