



FICHE PRODUIT

La Brique



Description commerciale :

Sa forme caractéristique, son goût typique du lait de brebis et sa texture si moelleuse après affinage font de la brique un incontournable des fromages de brebis.

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : CHER

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 02 - Brebis

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Lactique
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait cru de brebis présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	Doux et parfumé
Texture	Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,200 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 caisse bois
Conditionnement	Conditionné par 10

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 : 209

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