



FICHE PRODUIT

Le Saulzais



Description commerciale :

Ce fromage à pâte molle atteint son apogée gustative lorsqu'il est dégusté moelleux ou mi- sec. Toute en subtilité les arômes qu'il développe sont typique des fromages au lait de brebis. Il est d'une qualité rare très appréciable.

Fabrication : Fermière

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait cru

Sous-Famille : 02 - Brebis

Origine : CHER

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Lactique
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait cru de brebis présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	Doux, arôme typique de lait de brebis
Texture	GranuleuseaMoelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,280 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 caisse bois
Conditionnement	Conditionné par 6

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 : 210

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