



FICHE PRODUIT

Les Yaourts basque de Brebis



Description commerciale :

Les yaourts au lait de brebis offre une texture plus épaisse que les yaourts au lait de vache. Il présente en plus l'avantage d'être à la fois très riche en calcium et peu sucré. Il est donc idéal pour les personnes recherchant une alimentation plus équilibrée tout en continuant à se faire plaisir. Ce yaourt est l'allié indispensable pour vos encas.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait pasteurisé

Origine : PYRENEES-ATLANTIQUES

Famille : 03 - La Crèmerie

Sous-Famille : 02 - Brebis

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Frais
Croûte	
Ingrédients	Lait pasteurisé de brebis ferments lactiques
Goût	Doux
Texture	Crémeuse Dense
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,125 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
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 : 214

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