



FICHE PRODUIT

L'Ossau Iraty AOP



Description commerciale :

Délicatement typé, l'Ossau-Iraty offre une grande palette de variétés aromatiques, toujours auréolée d'une légère saveur de noisette. La durée de son affinage est essentielle pour qu'il puisse développer toute la profondeur de ses goûts et ainsi vous offrir un moment de dégustation unique. Afin de ne pas en perdre une miette, n'hésitez pas à le déguster avec une confiture de cerises noires ou de figues s'il devient bien sec, lorsque les fruits frais de saison ont disparu.

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : PYRENEES-ATLANTIQUES

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 02 - Brebis

Certification : AOP

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait cru de brebis présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	Noisetté
Texture	FermeGranuleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	2,000 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 carton
Conditionnement	Conditionné par 2

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 : 215

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