



FICHE PRODUIT

La Tomme de Lozère



Description commerciale :

Ce fromage moelleux et goûteux met en valeur les arômes du lait cru de brebis produit sur le territoire des landes naturelles Causseardes. La tomme de Lozère fond littéralement en bouche et développe un goût délicat et subtil.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait thermisé

Origine : LOZERE

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 02 - Brebis

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait cru de brebis présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	doux et long en bouche, pointe de sel
Texture	Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	2,000 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	34%
DLUO / Condition de conservation	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 : 219

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