



FICHE PRODUIT

La Meule de Lozère



Description commerciale :

Ce fromage de garde se déguste après 9 ou 12 mois d'affinage. Elle est fabriquée à partir du lait d'été, gorgé de vitamines, produit intégralement sur les landes naturelles Causse d'Alfort qui fournit une flore variée aux brebis. La meule de Lozère vous offre tout au long de l'hiver les bienfaits de l'été .

Fabrication : Artisanale

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait thermisé

Sous-Famille : 02 - Brebis

Origine : LOZERE

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	Typé brebis, long et bouche, pointe de sel
Texture	Granuleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	7,000 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	30%
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En caisse bois
Conditionnement	Conditionné par 7

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 : 220

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