



FICHE PRODUIT

La Brousse de Lozère



Description commerciale :

Ce fromage frais se caractérise par sa fraîcheur et sa légèreté. Fine en goût et pauvre en matières grasses la brousse de brebis fait le régal des gourmets, qui peuvent la savourer sans culpabiliser. Les possibilités de dégustations ne manquent pas... en dessert sucré ou pour accompagner vos plats la brousse de brebis ne vous décevra pas

Fabrication : Artisanale

Famille : 03 - La Crèmerie

Type Lait : Au lait pasteurisé

Sous-Famille : 02 - Brebis

Origine : LOZERE

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Frais
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de brebis présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	Doux et subtil
Texture	Granuleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,350 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	%
DLUO / Condition de conservation	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 : 221

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