



## FICHE PRODUIT

### Le Campagnol



#### Description commerciale :

L'habit ne fait pas le moine... Le campagnol confirme ce vieil adage. Bien qu'il ait des allures de pur brebis des Pyrénées, il n'en a pas le goût, terroir oblige... Pour atteindre les résultats escomptés, son affinage doit être long (6 à 8 mois) et régulier (température et hygrométrie).

**Fabrication :** Artisanale

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** TARN

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Sous-Famille :** 02 - Brebis

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Croûte</b>	Naturelle
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de brebis présure ferments lactiques (facultatif) sel
<b>Goût</b>	Doux
<b>Texture</b>	Onctueuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	4,000 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	33%
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 4

#### 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 :** 222

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