



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

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