



FICHE PRODUIT

Le Claousou



Description commerciale :

Ce fromage de brebis tire sa particularité de la sangle d'épicéa qui l'entoure et lui donne cette note boisée à la dégustation. Les arômes du fromage de brebis sont bien présents et sublimés par une texture crémeuse.

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 molle à croûte lavée |
| Croûte | Lavée |
| Ingrédients | Lait thermisé de brebis présure ferments lactiques (facultatif) sel bois d'épicéa |
| Goût | Boisé |
| Texture | Crémeuse |
| Conservateurs | Aucun |
| Allergènes | Protéines de Lait |
| Poids environ | 0,300 KG |
| Valeurs caloriques | Non connue |
| Taux de MG | 25% |
| DLUO / Condition de conservation | Stockage entre 2°C et 4°C |
| Type de conditionnement | En caisse bois |
| 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 : 250.1

Le Relais du Goût
3 rue de la Fromagerie
Lieu dit RATIER
27250 NEAUFLES AUVERGNY
06.83.06.20.12 relaisdugout@orange.fr

Sauf erreur typographique
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis