



FICHE PRODUIT

Le Sounal



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 sublimes 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	Lactique
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait thermisé de brebis préure ferments lactiques (facultatif) sel bois d'épicéa
Goût	Boisé
Texture	Crémeuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	1,000 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 1

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 : 252.1

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