



## FICHE PRODUIT

### La Cardabelle Brie de brebis



#### Description commerciale :

Sa croûte est blanche ou cendrée, sa pâte ivoire est souple. Elle est pliée dans un complexe d'affinage, ce qui lui permet de devenir crémeuse. Comme ce chardon, la cardabelle demande du temps pour atteindre sa maturité. Jeune, elle satisfait les amateurs de saveurs fines et douces, affinées, elle développe les arômes du lait de brebis, coulante, elle déploie sa rondeur et sa force.

**Fabrication :** Artisanale

**Type Lait :** Au lait thermisé

**Origine :** LOZERE

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Sous-Famille :** 02 - Brebis

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte molle croûte fleurie
<b>Croûte</b>	Fleurie
<b>Ingrédients</b>	Lait thermisé de brebis présure ferments lactiques (facultatif) sel cendre végétale
<b>Goût</b>	Typé brebis
<b>Texture</b>	Crémeuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	1,000 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	32%
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En caisse bois
<b>Conditionnement</b>	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 :** 253

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