



## FICHE PRODUIT

### La Crème de Roquefort



#### Description commerciale :

Cette crème faite avec le roquefort Vernières accompagnera les entrées de crudités, les plats de viande ou de poisson ...

**Fabrication :** Artisanale

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** AVEYRON

**Famille :** 03 - La Crèmerie

**Sous-Famille :** 02 - Brebis

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte persillée
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de brebis , ferments lactiques, pénicillium roqueforti, présure, sel
<b>Goût</b>	Puissant
<b>Texture</b>	Crémeuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,150 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	365 Kcal/100g
<b>Taux de MG</b>	31%
<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 7

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

##### Microorganismes - Limites - Références

**Code article :** 275

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