



## FICHE PRODUIT

### Le gouda de Brebis bio



#### Description commerciale :

En fin copeaux ce fromage de brebis sec développe en bouche des goûts et des arômes d'une longueur incroyable. Il est fait de lait biologique et de présure végétale. Sa couleur légèrement rosée (particularité d'un vieux brebis parfaitement affiné) est la caractéristique d'un fromage de très haute qualité.

**Fabrication :** Fermière

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Type Lait :** Au lait thermisé

**Sous-Famille :** 02 - Brebis

**Origine :** Pays Bas

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Croûte</b>	Parafinée
<b>Ingrédients</b>	lait de brebis thermisé, sel, ferments lactiques, présure végétale
<b>Goût</b>	doux mais caractéristique du lait de brebis
<b>Texture</b>	Ferme
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	12,000
<b>Valeurs caloriques</b>	411Kcal/100g
<b>Taux de MG</b>	34.02%
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	entier: inférieure à 20°C, Stockage entre 2°C et 4°C une fois ouvert
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<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 :** 295.BIO

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