



FICHE PRODUIT

Le gouda de Brebis entre deux



Description commerciale :

Parfumé et savoureux ce fromage de brebismi- sec développe en bouche des arômes persistant. Sa texture légèrement ferme (caractéristique d'un brebis extra belegen parfaitement affiné) est typique du fromage de brebis de la ferme Horstbrande. La recette originale de Gerrit Boonzaaijer (le Fermier), est obtenu grâce aux brebis laitières frisonnes ce qui le rapproche du goût authentique des fromages hollandais ancestraux.

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait pasteurisé

Origine : Pays Bas

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 02 - Brebis

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	lait de brebis pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure
Goût	caractéristique du lait de brebis
Texture	Ferme
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	4,000
Valeurs caloriques	367Kcal/100g
Taux de MG	30.7
DLUO / Condition de conservation	entier: inférieure à 20°C, Stockage entre 2°C et 4°C une fois ouvert
Type de conditionnement	En carton
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 : 295.ENTRE2

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