



FICHE PRODUIT

Le Monolithe du Causse



Description commerciale :

Le Monolithe du Causse est un fromage doux et délicat. Il ne développe pas une grande complexité aromatique mais c'est ce que nous appelons un fromage gourmand. L'erreur serait de le goûter quand on a faim ... car à ce moment là, il deviendra presque impossible de s'arrêter de reprendre un nouveau morceau. Sa forme en fait une curiosité, mais elle permet aussi de faire des tranches facilement pour les raclettes et les croque monsieur de tout poil....

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait thermisé

Origine : AVEYRON

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 02 - Brebis

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait thermisé de brebis thermisé à une température inférieure à la température de pasteurisation et entier, ferments lactiques, présure, sel.
Goût	Subtil
Texture	Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	3,000 KG
Valeurs caloriques	376 Kcal/100g
Taux de MG	31%
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	Conditionné par 12

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 2714

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