



FICHE PRODUIT

Le Caradoc



Description commerciale :

Le Caradoc est un fromage vache triple crème historiquement très présent en seine maritime et plus particulièrement dans le pays de Bray. Connu sous le nom de l'Excelsior dans la région de Forges-les-Eaux et créé par la famille Dubuc au XIXe siècle il connaîtra un franc succès sous le nom de brillat-savarin.

Nous avons demandé à l'un de nos producteurs partenaires de nous réaliser ce fromage de culture Normande.

Plus petit que la plus part de ses célèbres cousins, il ne faillit pas et permet de déculpabiliser (150g) pour faire notre vieil adage " le gras c'est la vie".....

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait cru

Origine : SEINE-MARITIME

Famille : 01 - Les Créations

Sous-Famille : 03 - Vache

Certification : Création Relais du Goût

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte molle croûte fleurie
Croûte	Fleurie
Ingrédients	Lait cru de vache, crème fraîche présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	Doux, Onctueux
Texture	Crémeuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,150 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	MG/ES : 68 % //MG/ES : 34%
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	Conditionné par 9

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 : 308

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