



FICHE PRODUIT

Le Coeur de Neufchâtel AOP



Description commerciale :

Le Neufchâtel c'est le plus ancien des fromages normands (XII^{ème} siècle). C'est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie. L'originalité de sa forme et son goût de caractère (légèrement salé) font toujours sensation sur un plateau de fromages. Il peut également être dégusté rôti au four, sur une belle tranche de pain et une julienne fine de pomme de pays... Un régal.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait cru

Origine : SEINE-MARITIME

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 03 - Vache

Certification : AOP

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de vache présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	Doux, salé
Texture	
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,200 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	24%
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	Conditionné par 6

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 : 309

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