



## FICHE PRODUIT

### Le Durand camembert AOP



#### Description commerciale :

Le Camembert. S'il ne reste que très peu de Camembert fermier, il n'y en a qu'un qui à ce jour est encore produit de façon traditionnelle dans le village et les prés de Camembert: Le Durand ...vous retrouverez ou découvrirez le véritable goût typé d'un fromage crémeux de caractère. Si l'image populaire associe ce fromage avec du bon pain et un verre de vin rouge, nous pensons qu'il n'en sera que meilleur avec un verre de cidre de la maison "Le Paulmier" quand le fromage est mi-fait, et un trait de Pommée ("balsamique" de pomme) de la même maison quand il est plus fort.

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** ORNE

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Sous-Famille :** 03 - Vache

**Certification :** AOP

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte molle croûte fleurie
<b>Croûte</b>	Fleurie
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de vache présure ferments lactiques (facultatif) sel
<b>Goût</b>	Fruité
<b>Texture</b>	Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,250 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 12

#### 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 :** 311

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