



## FICHE PRODUIT

### Le Camembert fermier



#### Description commerciale :

Le Camembert fermier au lait cru Bio, produit dans la région du Calvados. Ce camembert est d'une douceur et d'une onctuosité exceptionnelles. Sa fabrication biologique et fermière lui apporte en plus une exception. (Il n'existe à ce jour que 2 producteurs de camembert bio fermier)

Camembert au lait cru de vache qui sont nourrie exclusivement de foin.

**Fabrication :** Fermière

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Type Lait :** Au lait cru

**Sous-Famille :** 03 - Vache

**Origine :** CALVADOS

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte molle croûte fleurie
<b>Croûte</b>	Fleurie
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de vache bio présure ferments lactiques (facultatif) sel
<b>Goût</b>	végétal
<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 4°C et 8°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 :** 311.3

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