



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

Famille de fromage	Pâte molle croûte fleurie
Croûte	Fleurie
Ingrédients	Lait cru de vache bio présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	végétal
Texture	Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,250 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 4°C et 8°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	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