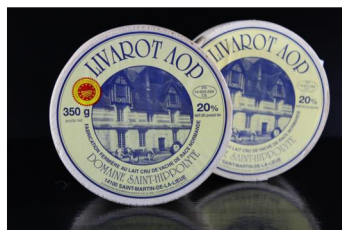




FICHE PRODUIT

Le 3/4 de Livarot AOP



Description commerciale :

Ce fromage originaire de Normandie, est reconnaissable de par son aspect, avec sa croûte rousse et les laïches qui l'entourent. C'est un fromage de caractère au goût puissant qui fond une fois en bouche. Pour jouer le jeu de la Normandie jusqu'au bout, il peut s'accompagner d'un verre de cidre bien frais.

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : CALVADOS

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 03 - Vache

Certification : AOP

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte molle à croûte lavée
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de vache présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	Relevé et puissant
Texture	Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,350 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°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 : 333

Le Relais du Goût
3 rue de la Fromagerie
Lieu dit RATIER
27250 NEAUFLES AUVERGNY
06.83.06.20.12 relaisdugout@orange.fr

Sauf erreur typographique
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis