



FICHE PRODUIT

La Crème Crue 25cl



Description commerciale :

Ce produit est issu de l'écémage du lait, donc de la séparation entre le lait et la crème. Elle est épaisse et idéal pour apporter un peu de douceur et d'onctuosité à toutes vos préparations culinaires

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : CALVADOS

Famille : 03 - La Crèmerie

Sous-Famille : 03 - Vache

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de vache présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	Parfumé
Texture	
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,250 L
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 10

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 : 335

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