



FICHE PRODUIT

Le gouda de vache bio au Cumin



Description commerciale :

Le gouda fermier au lait cru biologique et au cumin, est une rareté! Il est très chargé en cumin ce qui ne gêne en rien le goût de ce fromage de caractère.

Fabrication : Fermière
Type Lait : Au lait cru
Origine : Pays Bas

Famille : 02 - Les Classiques
Sous-Famille : 03 - Vache
Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	lait de vache cru, sel, ferments lactiques, présure, cumin
Goût	épicé
Texture	Crémeuse Moelleuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	12,000 KG
Valeurs caloriques	401Kcal/100g
Taux de MG	+48%
DLUO / Condition de conservation	entier: max 20°C, ouvert: max 7°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	Conditionné par 1

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 : 394.BIOCUM

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