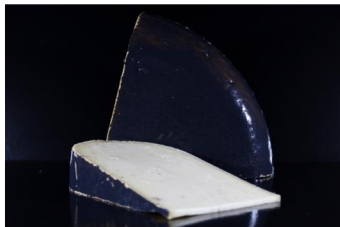




FICHE PRODUIT

Le gouda de vache à la figue



Description commerciale :

Gouda fermier de Vache au lait entier, à la figue et au porto, a la texture onctueuse, la figue apporte un peu de croustillant et un côté légèrement sucré. Le porto apporte au gouda une belle longueur en bouche. Il est enrobé de cire noire.

Fabrication : Fermière

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait thermisé

Sous-Famille : 03 - Vache

Origine : Pays Bas

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	lait de vache thermisé, sel, ferments lactiques, présure, figue séchée, vin rouge, sel, E251 (nitrate de sodium)
Goût	doux et sucré
Texture	Crémeuse Moelleuse
Conservateurs	E251 (nitrate de sodium)
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	8,000 KG
Valeurs caloriques	401Kcal/100g
Taux de MG	33%
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.FIG

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