



FICHE PRODUIT

Le gouda de vache Fumé



Description commerciale :

Fromage traditionnellement fumé à la ferme.
certifié lait de Prairie

Une belle combinaison de deux techniques séculaires. Profitez du goût doux et crémeux de ce Gouda, de son odeur, de son goût de fumée naturels et subtil. Ce fromage est traditionnellement fumé après avoir été préparé sur un mélange de bois spécialement sélectionné et vieilli pendant au moins deux mois.

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 pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, fumage traditionnel. |
| Goût | fumé |
| Texture | Crémeuse Moelleuse |
| Conservateurs | E251 (nitrate de sodium) |
| Allergènes | Protéines de Lait |
| Poids environ | 5,000 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.FUME

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