



## FICHE PRODUIT

### Le gouda de vache Royal Blue vieux



#### Description commerciale :

Le Royal Blue affiné 14 mois, est un des très rare gouda vieux sans sel de nitrite. (Ce qui explique sa couleur plus pale mais naturelle.) Il est fait à la main artisanalement. Il développe des arômes doux et épicé avec une vrai puissance gustative. Avec ses gros cristaux, ce fromage puissant est un must pour les vrais passionnés. Ce n'est pas pour rien que ce produit de qualité a été récompensé par un jury de 135 chefs et sommeliers .

**Fabrication :** Artisanale

**Type Lait :** Au lait pasteurisé

**Origine :** Pays Bas

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Sous-Famille :** 03 - Vache

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Croûte</b>	Parafinée
<b>Ingrédients</b>	lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, Carotène (E160a)
<b>Goût</b>	parfumé
<b>Texture</b>	Ferme
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	12,000 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	391Kcal/100g
<b>Taux de MG</b>	32.4%
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	entier: max 20°C, ouvert: max 7°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	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.ROY

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