



FICHE PRODUIT

Le gouda de vache fermier à la truffe



Description commerciale :

Gouda de Vache fermier au lait entier à la truffe. Ce gouda à la texture onctueuse, permet grâce à la qualité de son lait, un développement du goût de la truffe tout en puissance. Fromage à l'équilibre parfait pour les amateurs de truffe.

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, truffe noire, E251 (nitrate de sodium)
Goût	truffe
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.TRU

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