



FICHE PRODUIT

Le Cheddar Fumé 200g



Description commerciale :

Fabriqué en utilisant les mêmes méthodes traditionnelles qu'un Cheddar puis affiné jusqu'à ce qu'il atteigne la consistance crémeuse et le piquant désirés. Le fromage est ensuite envoyé dans un fumoir local pour être délicatement fumé au-dessus de copeaux de chêne afin de lui donner son arôme caractéristique..

Lait pasteurisé de vache
présure végétale
Comté de provenance: Dorset

Fabrication : Fermière

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait pasteurisé

Sous-Famille : 03 - Vache

Origine : dorset, Angleterre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	lait pasteurisé de vache, présure végétale, ferment lactique, sel
Goût	
Texture	Dense et Onctueuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,200 KG
Valeurs caloriques	
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	
Conditionnement	Conditionné par 0

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 4406

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