



FICHE PRODUIT

Le Bagatelle OP.126



Description commerciale :

Ce fromage de chèvre au lait cru est particulièrement reconnaissable par sa pâte blanche et sa texture fine. Il est doux et frais.

Enrobé

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : CALVADOS

Famille : 01 - Les Créations

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Frais
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure sésame torréfié fumé, huile de sésame Sel
Goût	Doux, parfumé, frais
Texture	Fraîcheur Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait Céréales
Poids environ	0,120 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton de 12 (2x6)
Conditionnement	Conditionné par 12

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 : 1026

Le Relais du Gout
3 rue de la Fromagerie
Lieu dit RATIER
27250 NEAUFLES AUVERGNY
06.83.06.20.12 relaisdugout@orange.fr

Sauf erreur typographique
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis