



## FICHE PRODUIT

### La Melloise Cendrée



#### Description commerciale :

La Melloise est un fromage de chèvre généreux. Crémeux quand il est frais, il dévoile ses arômes au cours d'un affinage lent qui lui confère ses arômes caprins acidulés typique de la région des Deux Sèvres.

**Fabrication :** Artisanale

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** DEUX-SEVRES

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Fromage de chèvre
<b>Croûte</b>	Naturelle
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de Chèvre Lactosérum Présure Sel cendre végétale
<b>Goût</b>	
<b>Texture</b>	
<b>Conservateurs</b>	aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,210 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	325Kcal pour 100g
<b>Taux de MG</b>	27%
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En caisse bois
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 5

#### 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 :** 136.1

Le Relais du Goût  
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