



FICHE PRODUIT

Gouda de chèvre Kaasmate



Description commerciale :

le gouda Jan-Peter au lait entier de chèvre et obtenu par une recette qui lui est propre. C'est grâce à l'emprésurage (action de faire caillé le lait) du lait avec une base légumes et de levain qui associée à un affinage de 25 semaines minimum dans une ancienne place forte de la ville de Daarle, donne à ce fromage de 16kg un goût vraiment distinctif.

Fabrication : Artisanale

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait pasteurisé

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Origine : Pays Bas

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé, sel, Ferments Lactiques, Présure végétale, E1105 (lysozymz), E251 (nitrate de sodium)
Goût	corsé
Texture	Ferme
Conservateurs	E1105 et E251
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	15,000 KG
Valeurs caloriques	384 Kcal /100g
Taux de MG	31.2%
DLUO / Condition de conervation	entier: Max 20 °C , ouvert: entre 2°C et 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 : 189.BUN

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