



## FICHE PRODUIT

Sans Sire de Chèvre BIO



### Description commerciale :

Fabriqué à partir de lait de chèvre Saanen 100% biologique, affiné en croûte naturelle.

La chèvre Saanen est considérée comme la meilleure chèvre laitière au monde. À l'origine, ils viennent du Saanental suisse et tirent leur nom de là.

Ce fromage est préparé à partir de lait de chèvre biologique et est sans lactose. Le lait est thermisé avant préparation. La thermisation est une pasteurisation douce.

Ne dites jamais que vous n'aimez pas le fromage de chèvre si vous n'avez pas goûté à ce fromage! Goût subtil et moelleux sur la langue. Nous avons déjà entendu de nombreuses personnes changer d'avis sur le fromage de chèvre.

**Fabrication :** Artisanale

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Type Lait :** Au lait thermisé

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Origine :** Pays Bas

**Certification :**

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Croûte</b>	Naturelle
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre thermisé, sel, Ferments Lactiques, Présure végétale .
<b>Goût</b>	corsé
<b>Texture</b>	Crémeuse Fraîche
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	8,000 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	384 Kcal /100g
<b>Taux de MG</b>	lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	entier: Max 20 °C , ouvert: entre 2°C et 7°C
<b>Type de conditionnement</b>	
<b>Conditionnement</b>	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 :** 1901.SIREBIO

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