



FICHE PRODUIT

Sans Sire de Brebis BIO



Description commerciale :

Sans Sire de Brebis BIO est un fromage au lait de brebis au goût distinct. Combiné avec la structure douce et crémeuse, La méthode de fabrication de ce fromage, en fait une référence spéciale de la coopérative laitière !

ce fromage est issu de brebis laitière frisonne. C'est la race la plus couramment élevée pour son lait au pays bas.

Fabrication : Artisanale

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait thermisé

Sous-Famille : 02 - Brebis

Origine : Pays Bas

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait de brebis thermisé, sel, Ferments Lactiques, Présure végétale
Goût	corsé
Texture	Crémeuse Fraîche
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	8,000 KG
Valeurs caloriques	384 Kcal /100g
Taux de MG	lait entier
DLUO / Condition de conservation	entier: Max 20 °C , ouvert: entre 2°C et 7°C
Type de conditionnement	
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 : 296.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