



## FICHE PRODUIT



### Description commerciale :

yaourts vache nature bio

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait pasteurisé

**Origine :** YVELINES

**Famille :** 03 - La Crèmerie

**Sous-Famille :** 03 - Vache

**Certification :**

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b> Croûte	Lait de vache, Ferment
<b>Ingrédients</b>	
<b>Goût</b>	
<b>Texture</b>	
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,000
<b>Valeurs caloriques</b>	
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 8

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

#### Microorganismes - Limites - Références

**Code article :** 314AB

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