



## FICHE PRODUIT

### La tomme Normande



#### Description commerciale :

Tomme Normande

**Fabrication :** Fermière  
**Type Lait :** Au lait cru  
**Origine :** CALVADOS

**Famille :** 02 - Les Classiques  
**Sous-Famille :** 03 - Vache  
**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Croûte</b>	Naturelle
<b>Ingrédients</b>	lait de vache biologique, sel, présure, ferment lactique,
<b>Goût</b>	
<b>Texture</b>	
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	1,300
<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>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 1

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

##### Microorganismes - Limites - Références

**Code article :** 321

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