



FICHE PRODUIT

La Petite Coulonces



Description commerciale :

Tomme Normande de Coulonces

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

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Lavée
Ingrédients	lait de vache biologique, sel, présure, ferment lactique,
Goût	
Texture	
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,700
Valeurs caloriques	
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	Conditionné par 1

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 323

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