



FICHE PRODUIT

Le Marij



Description commerciale :

Le Marij est Fabriqué à partir de lait 100% frais de Mrij, La MRIJ est une variété hollandaise originaire de la région de l'IJssel et en partie de la région de la Meuse et du Rhin à l'est du Brabant septentrional. Le lait a une teneur élevée en protéines, que vous pouvez déguster C'est un fromage doux avec un arrière-goût rond de crème de lait.

Fabrication : Artisanale

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait cru

Sous-Famille : 03 - Vache

Origine : Pays Bas

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	
Ingrédients	Lait de vache cru, sel, Ferments Lactiques, Présure végétale .
Goût	corsé
Texture	Crémeuse Onctueuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	6,000 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 : 394.MRY

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