



FICHE PRODUIT

Sans Sire Tête Blanche Bio



Description commerciale :

Sans Sire Tête blanche bio: Préparé à partir de lait de Tête Blanche 100% biologique, affiné en croûte naturelle.

Ce fromage a un goût merveilleusement doux avec une pointe de typé si caractéristique du fromage au lait cru. Un fromage affiné au moins 3 mois avec beaucoup de caractère!

Les Tête blanche est une ancienne race bovine hollandaise. Dames fortes qui sont autosuffisantes dans les prairies néerlandaises sans supplémentation. Ils produisent moins de lait que la vache laitière conventionnelle. Le goût est donc plein de saveur. Vous pouvez goûter ce caractère épicé dans le fromage!

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	Naturelle
Ingrédients	Lait de vache cru, sel, Ferments Lactiques, Présure végétale .
Goût	doux et typé
Texture	Crémeuse Onctueuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	7,000 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 : 395.BLAARBIO

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