



## 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

<b>Famille de fromage</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Croûte</b>	Naturelle
<b>Ingrédients</b>	Lait de vache cru, sel, Ferments Lactiques, Présure végétale .
<b>Goût</b>	doux et typé
<b>Texture</b>	Crémeuse Onctueuse
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	7,000 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	384 Kcal /100g
<b>Taux de MG</b>	lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	entier: Max 20 °C , ouvert: entre 2°C et 7°C
<b>Type de conditionnement</b>	
<b>Conditionnement</b>	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