



FICHE PRODUIT

Sans Sire Montbéliarde bio



Description commerciale :

Sans Sire: Fabriqué à partir de lait de Montbéliard 100% biologique, affiné en croûte naturelle.

Un beau fromage avec l'arrière-goût rond de crème de lait. Ce fromage est également apprécié des enfants.

Originaire de l'Est de la France, la Montbéliarde est un cépage de montagne endurci. Cette vache s'est complètement adaptée aux conditions néerlandaises. Mais un soupçon de France décontractée reste toujours dans le lait!

préparé à partir de lait de vache cru et biologique. En raison du temps d'affinage en croûte naturelle, ce fromage est sans lactose.

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 et 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.MONTBIO

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