



FICHE PRODUIT

Sans Sire Modicus



Description commerciale :

Sans Sire: Fabriqué à partir de lait de Montbéliar, affiné en croûte naturelle lavée à la bière Brune Mordicus. Le fromage lavé à la bière Mordicus est un fromage crémeux avec des notes épicées de malt. Pendant le processus d'affinage, ce fromage est lavé plusieurs fois dans la Mordicus, une bière spéciale de la brasserie de la ville de Wageningen. En raison du temps d'affinage en croûte naturelle, ce fromage est sans lactose.

Fabrication : Artisanale

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait pasteurisé

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 pasteurisé, bière Mordicus sel, levain, Présure, malt concassé.
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.MORDICUS

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