



FICHE PRODUIT

Sans Sire Rosa Galica BIO



Description commerciale :

Sans Sire: Fabriqué à partir de lait de Montbéliard 100% biologique, affiné en croûte naturelle et de pétale de rose. Un beau fromage avec l'arrière-goût rond de crème de lait. Selon une ancienne recette, le fromage est affiné dans des pétales de rose séchés pendant les 21 derniers jours..

Originnaire de l'Est de la France, la Montbéliarde est une race 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 pasteurisé 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 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 cru, sel, Ferments Lactiques, Présure végétale, pétales de rose séchés .
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.ROSA

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