



## FICHE PRODUIT

### L'English Farmhouse Cheddar 400g



#### Description commerciale :

Un cheddar plain de saveur fabriqué traditionnellement avant d'être affiné 14 mois. Après une sélection pour s'assurer de sa qualité et de sa consistance, il est façonné et trempé dans de la cire rouge bordeaux. Ce fromage a une texture riche et crémeuse; et une saveur acidulée.

Lait pasteurisé de vache  
présure végétale  
Comté de provenance: Dorset

**Fabrication :** Fermière

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Type Lait :** Au lait pasteurisé

**Sous-Famille :** 03 - Vache

**Origine :** dorset, Angleterre

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Croûte</b>	Parafinée
<b>Ingrédients</b>	lait pasteurisé de vache, présure végétale, ferment lactique, sel
<b>Goût</b>	
<b>Texture</b>	Dense et Onctueuse
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,200 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 0

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

##### Microorganismes - Limites - Références

**Code article :** 4405

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