



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

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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 4405

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