



FICHE PRODUIT

Le Cheddar au lait de chèvre 200g



Description commerciale :

Un cheddar moelleux fabriqué à lamain à partir de lait de chèvre

lait pasteurisé de chèvre
présure végétale
Comté de provenance: Dorset

Fabrication : Fermière

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait pasteurisé

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Origine : dorset, Angleterre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	lait pasteurisé de chèvre, 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 : 4407

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