



## FICHE PRODUIT

### Le Cheddar au lait de brebis 200g



#### Description commerciale :

Fabriqué avec les mêmes méthodes traditionnelles que l' English farmhouse Cheddar mais avec du lait de brebis provenant du comté du Dorset. Le fromage est affiné pendant environ 6 mois pour développer une saveur moelleuse, légèrement sucrée. Moins fort qu'un cheddar classique, ce fromage révèle la nature délicate du lait de brebis.

lait pasteurisé de brebis  
présure végétale  
Comté de provenance: Dorset

**Fabrication :** Fermière

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Type Lait :** Au lait pasteurisé

**Sous-Famille :** 02 - Brebis

**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 brebis, 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 :** 4408

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