



## FICHE PRODUIT

### Shropshire Blue



#### Description commerciale :

Fabriqué de façon identique au stilton, mis à part l'ajout de rocou, un colorant naturel d'Amérique du Sud utilisé dans la production de fromages anglais traditionnels tels que le Cheshire ou le Red Leicester. Une fois le fromage percé, le bleu se développe pour former une délicate marbrure qui contraste avec la couleur orange intense du fromage.

lait pasteurisé  
présure végétale  
comté de provenance: Nottinghamshire

**Fabrication :** Artisanale

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Type Lait :** Au lait pasteurisé

**Sous-Famille :** 03 - Vache

**Origine :** Nottinghamshire - Royaume-Uni

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte persillée
<b>Croûte</b>	Naturelle
<b>Ingrédients</b>	lait pasteurisé de vache, présure végétale, ferment lactique, rocou, sel
<b>Goût</b>	
<b>Texture</b>	Crémeuse
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	8,000 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 1

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

##### Microorganismes - Limites - Références

**Code article :** 4422

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