



FICHE PRODUIT

Le Perl Las



Description commerciale :

Fabriqué par Carwyn Adams à Dyfed, dans l'ouest du Pays de Galles. Les parents de Carwyn commencèrent à faire du fromage en 1987 pour utiliser le surplus de lait. Aujourd'hui, les fromages sont toujours faits à la main en utilisant des méthodes traditionnelles et sont pressés dans de des presses en fontes vieilles d'une centaine d'années. Un jeue Perl Las (qui signifie Perle Bleue) a un goût léger et salé. Plus affiné, sa pâte se dore et son goût s'intensifie tout en restant crémeux.

lait pasteurisé
présure végétale
comté de provenance: Dyfed, Pays de Galles

Fabrication : Artisanale

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait pasteurisé

Sous-Famille : 03 - Vache

Origine : Dyfed - Pays de Galles

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte persillée
Croûte	Naturelle
Ingrédients	lait pasteurisé de vache, présure végétale, ferment lactique, sel
Goût	
Texture	Crémeuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	2,600 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 1

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 4426

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