



FICHE PRODUIT

Gouda de chèvre entre deux



Description commerciale :

Le gouda de chèvre entre deux (extra belegen), est un fromage qui développe une texture ferme et cristalline avec un goût prononcé et persistant de chèvre grâce à la qualité et aux soins d'affinage qui lui sont portés. C'est une référence des grandes tables, et très recherché par les amateurs de fromages de caractères. produit de façon artisanale et avec de la présure végétale.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait pasteurisé

Origine : Pays Bas

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé, sel, Ferments Lactiques, Présure végétale
Goût	doux et typé
Texture	Crémeuse et onctueuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	10,000 KG
Valeurs caloriques	397 Kcal / 100g
Taux de MG	32.7%
DLUO / Condition de conservation	entier: Max 20 °C , ouvert: entre 2°C et 7°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	Conditionné par 1

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Listeria Monocytogènes - N=5, C=0 absence dans 25g - règlement Européen 853/2004

Salmonella - N=5, C=0 absence dans 25g - règlement Européen 853/2004

Staphylocoques à coagulase positive - N=5, c=2, M=10000ufc/ml, M=100000ufc/ml - règlement Européen 853/2004

Code article : 189.RED

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