



FICHE PRODUIT

Saint nectaire Fermier



Description commerciale :

Saint Nectaire Fermier

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : PUY-DE-DOME

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 03 - Vache

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---|--|
| Famille de fromage | Pâte molle croûte fleurie |
| Croûte | Naturelle |
| Ingrédients | lait cru de vache, sel, présure, ferment lactiques |
| Goût | |
| Texture | Crémeuse |
| Conservateurs | |
| Allergènes | Protéines de Lait |
| Poids environ | 1,500 |
| Valeurs caloriques | |
| Taux de MG | Lait entier |
| DLUO / Condition de conservation | Stockage entre 2°C et 4°C |
| Type de conditionnement | En carton |
| Conditionnement | Conditionné par 3 |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 380

Le Relais du Goût
3 rue de la Fromagerie
Lieu dit RATIER
27250 NEAUFLES AUVERGNY
06.83.06.20.12 relaisdugout@orange.fr

Sauf erreur typographique
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis