



## FICHE PRODUIT

### Le Percheron



#### Description commerciale :

le percheron

**Fabrication :** Artisanale

**Type Lait :**

**Origine :** ORNE

**Famille :** 05 - La Boulangerie

**Sous-Famille :** Non commercialisable

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	farine de blé, eau, sel
<b>Goût</b>	
<b>Texture</b>	
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Céréales
<b>Poids environ</b>	1,500 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	
<b>Taux de MG</b>	
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Au sec et l'abri de la lumière
<b>Type de conditionnement</b>	
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 1

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

##### Microorganismes - Limites - Références

**Code article :** 502

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