



FICHE PRODUIT

Le Fromage blanc Ail & Fines Herbes



Description commerciale :

Ce fromage frais est aussi rafraîchissant que goûteux. Simple et bon, il est tout simplement addictif une fois tartiner sur une tranche de pain.

Fabrication : Fermière
Type Lait : Au lait cru
Origine : CALVADOS

Famille : 03 - La Crèmerie
Sous-Famille : 01 - Chèvre
Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Frais
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques Présure Sel Ail/Fines Herbes
Goût	Frais et relevé
Texture	Fraiche Granuleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,300 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton de 8 individuel
Conditionnement	Conditionné par 6

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 : 108

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