



FICHE PRODUIT

La Demoiselle Coiffée



Description commerciale :

Le Pouligny saint pierre tire son nom du village de l'Indre où il était à l'origine fabriqué. Sa forme tronquée s'explique par la difficulté de manipuler, transporter des fromages à bout pointu. Au cours de son affinage, des moisissures apparaissent sur la croûte qui devient alors bleutée. Le cahier des charges de l'AOP impose aux fabricants de Pouligny st Pierre l'utilisation de lait cru de chèvre.

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : INDRE

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification : AOP

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Fromage de chèvre
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait cru de chèvre Présure de chevreau ferments lactiques (facultatif) Sel
Goût	Parfumé, caprin, noiseté
Texture	Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,250 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 caisse en bois
Conditionnement	Conditionné par 12

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 : 111

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