



FICHE PRODUIT

La Tomme de Chèvre Basque



Description commerciale :

Cette tomme de chèvre se caractérise par sa pâte bien blanche et une croûte frottée lui donnant un aspect légèrement minéral. Après un affinage de quelques mois, elle développe en bouche des arômes fins et délicats qui s'épanouissent progressivement.

Fabrication : Fermière

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait cru

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Origine : PYRENEES-ATLANTIQUES

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait cru de chèvre Ferments lactiques (facultatif) Présure Sel
Goût	Doux
Texture	Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	2,000 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
Conditionnement	Conditionné par 2

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 : 115

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