



## 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

<b>Famille de fromage</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Croûte</b>	Naturelle
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de chèvre Ferments lactiques (facultatif) Présure Sel
<b>Goût</b>	Doux
<b>Texture</b>	Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	2,000 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	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