



FICHE PRODUIT

La Galène



Description commerciale :

La galène est un fromage de chèvre doux et acidulé quand il est frais. Quand il devient mi-sec à sec, son goût caprin se marque. La galène tire son nom du minerai extrait des mines nombreuses dans les Deux Sèvres, notamment celle de Melle où il est produit.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait cru

Origine : DEUX-SEVRES

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Fromage de chèvre
Croûte	Naturelle
Ingédients	Lait cru de Chèvre Lactosérum Présure Sel
Goût	Doux et acidulé
Texture	Ferme
Conservateurs	aucun
Allérgenes	Protéines de Lait
Poids environ	0,190 KG
Valeurs caloriques	325Kcal pour 100g
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conervation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En caisse bois
Conditionnement	Conditionné par 8

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 : 134

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