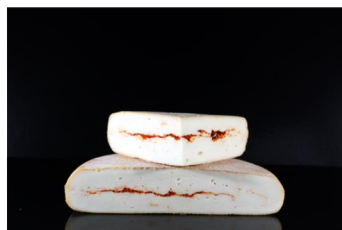




## FICHE PRODUIT

### La Tomme de Chèvre au piment d'Espelette



#### Description commerciale :

La tomme de chèvre au piment d'Espelette est un fromage à pâte pressée non cuite. La pâte est souple et élaborée selon des méthodes traditionnelles.

**Fabrication :** Artisanale

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** ARIEGE

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Croûte</b>	Lavée
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de chèvre présure ferments lactiques (facultatif) sel, rocou, piment d'espelette
<b>Goût</b>	Fruité
<b>Texture</b>	Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	3,000 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	21%
<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 1

#### 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 :** 173

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