



## FICHE PRODUIT

### Gouda de chèvre bleu



#### Description commerciale :

C'est un gouda qui a une texture ferme et granuleuse. C'est un équilibre parfait entre le côté frais du lait de chèvre et la puissance du bleu. Il se marie parfaitement avec toute des salades composées de saison . produit de façon Artisanal et avec présure végétale.

**Fabrication :** Artisanale

**Type Lait :** Au lait pasteurisé

**Origine :** Pays Bas

**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>	Parafinée
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre pasteurisé, sel, Ferments Lactiques, Présure végétale, penicillium Roqueforti
<b>Goût</b>	doux , plus typé sur les parties bleues
<b>Texture</b>	Crémeuse et Onctueuse
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	4,000 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	394 Kcal /100g
<b>Taux de MG</b>	33.1%
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	entier: Max 20 °C , ouvert: entre 2°C et 7°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 :** 189.BLE

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