



FICHE PRODUIT

Gouda de chèvre à la truffe



Description commerciale :

Le gouda de chèvre à la truffe, C'est l'alliance parfaite entre le goût du fromage de chèvre et la puissance de la truffe. Un incontournable.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait thermisé

Origine : Pays Bas

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	Lait de chèvre thermisé, sel, Ferments Lactiques, Présure, truffe
Goût	doux- noix
Texture	Crémeuse Onctueuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	8,000 KG
Valeurs caloriques	365 Kcal /100g
Taux de MG	30.6%
DLUO / Condition de conservation	entier: Max 20 °C , ouvert: entre 2°C et 7°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	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.TRU

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