



## 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

<b>Famille de fromage</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Croûte</b>	Parafinée
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre thermisé, sel, Ferments Lactiques, Présure, truffe
<b>Goût</b>	doux- noix
<b>Texture</b>	Crémeuse Onctueuse
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	8,000 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	365 Kcal /100g
<b>Taux de MG</b>	30.6%
<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.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