



## FICHE PRODUIT

### Le Kuro



#### Description commerciale :

Le Kuro ou Noir en japonais, est un ail noir confit.

Allié à un fromage de chèvre, cette association aigre douce laisse transparaître le goût subtil de l'ail noir avec des notes de balsamique.

Cette recette est l'une de nos réalisations les plus abouties.

#### Avec étiquette

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** CALVADOS

**Famille :** 01 - Les Créations

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Certification :** Création Relais du Goût

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Frais
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel Ail Noir/Vinaigre balsamique de Modère peut contenir: poudre ail noir
Goût	Aigre doux
Texture	Fraîche Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,150 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton de 12 ( 2x6 )
Conditionnement	Conditionné par 12

#### 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 :** 1045.ETI

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