



## FICHE PRODUIT

### Cap'Thé® Tchäï



#### Description commerciale :

Traditionnellement, le thé tchäï se prépare en jetant du thé noir et des épices dans du lait bouillant pour le faire infuser. Ici, c'est l'humidité d'un fromage de chèvre frais qui va venir capter les arômes du thé noir, de la cardamome et du clou de girofle. Ce mélange donne un fromage chaleureux et long en bouche, qui laisse au nez des notes d'épices et d'agrumes.

#### 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
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel Thé tchäï (thé, clou de girofles, cardamome)
<b>Goût</b>	Epicé
<b>Texture</b>	Fraîche&Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,150 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton de 12 ( 2x6 )
<b>Conditionnement</b>	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 :** 1052.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