



FICHE PRODUIT

Le Brebis à l'Ail des Ours



Description commerciale :

Le brebis à l'ail des ours est fromage lactique au lait cru de brebis vous y trouverez a l'intérieur de l'ail des ours, qui apportera un goût puissant mais se marie très bien avec le crémeux du fromage. Bel équilibre.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait cru

Origine : AVEYRON

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 02 - Brebis

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Lactique
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de brebis présure ferments lactiques (facultatif), ail des ours, sel
Goût	Puissant
Texture	Moelleuse Onctueuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	2,200 KG
Valeurs caloriques	
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	
Conditionnement	Conditionné par 4

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 202.AIL

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