



FICHE PRODUIT

Le Petit Pérail



Description commerciale :

Malgré une texture tendre et crémeuse ce petit fromage développe un goût très typé de brebis. Le Pérail est aujourd'hui un incontournable des plateaux de fromages français puisqu'il est le parfait mélange entre douceur et caractère.

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	Naturelle
Ingrédients	Lait cru de brebis présure ferments lactiques (facultatif) sel
Goût	Typé brebis
Texture	Crémeuse et Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,110 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	19%
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En caisse bois
Conditionnement	Conditionné par 9

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 : 201

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