



FICHE PRODUIT

Le Fromage blanc de Brebis



Description commerciale :

Ce fromage blanc à la texture douce et onctueuse est idéal pour le petit-déjeuner, en dessert... les occasions de le déguster sont multiples.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait pasteurisé

Origine : PYRENEES-ATLANTIQUES

Famille : 03 - La Crèmerie

Sous-Famille : 02 - Brebis

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Frais
Croûte	
Ingrédients	Lait pasteurisé de brebis ferments lactiques
Goût	Frais, acidulé
Texture	Onctueuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,400 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
Conditionnement	Conditionné par 6

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 : 213

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