



FICHE PRODUIT

Le Roquefort AOP



Description commerciale :

Le Roquefort Vernières Black Label est un roquefort long en bouche, crémeux.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait cru

Origine : AVEYRON

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 02 - Brebis

Certification : AOP

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte persillée
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait cru de Brebis cru entier, ferments Lactiques, pénicillium Roqueforti, sel
Goût	Equilibré, long en bouche
Texture	Onctueuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	1,350 KG
Valeurs caloriques	365 Kcal / 100g
Taux de MG	31%
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	Conditionné par 5

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 274

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