



FICHE PRODUIT

La Crème de Roquefort



Description commerciale :

Cette crème faite avec le roquefort Vernières accompagnera les entrées de crudités, les plats de viande ou de poisson ...

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait cru

Origine : AVEYRON

Famille : 03 - La Crèmerie

Sous-Famille : 02 - Brebis

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte persillée
Croûte	
Ingrédients	Lait cru de brebis , ferments lactiques, pénicillium roqueforti, présure, sel
Goût	Puissant
Texture	Crémeuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,150 KG
Valeurs caloriques	365 Kcal/100g
Taux de MG	31%
DLUO / Condition de conervation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	Conditionné par 7

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 275

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