



FICHE PRODUIT

La fêta grecque



Description commerciale :

La Fêta, nous avons fait le choix de ne prendre que de la feta vieilli, transporté, et conservé en fut de chêne. Cela présente l'énorme avantage d'avoir de très gros morceaux. Elle sera donc moins donc moins salée et nous favorisons un conditionnement traditionnel et naturel autre que le plastique.

Fabrication :

Type Lait : Au lait pasteurisé

Origine : grèce

Famille : 03 - La Crèmerie

Sous-Famille : 02 - Brebis

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Frais
Croûte	
Ingrédients	lait de brebis, ferment lactique, présure, sel
Goût	Doux, salé
Texture	Granuleuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	30,000
Valeurs caloriques	
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	
Conditionnement	Conditionné par 30

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références



Code article : 276

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