



FICHE PRODUIT

Le gouda de Brebis bio



Description commerciale :

En fin copeaux ce fromage de brebis sec développe en bouche des goûts et des arômes d'une longueur incroyable. Il est fait de lait biologique et de présure végétale. Sa couleur légèrement rosée (particularité d'un vieux brebis parfaitement affiné) est la caractéristique d'un fromage de très haute qualité.

Fabrication : Fermière

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait thermisé

Sous-Famille : 02 - Brebis

Origine : Pays Bas

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	lait de brebis thermisé, sel, ferments lactiques, présure végétale
Goût	doux mais caractéristique du lait de brebis
Texture	Ferme
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	12,000
Valeurs caloriques	411Kcal/100g
Taux de MG	34.02%
DLUO / Condition de conservation	entier: inférieure à 20°C, Stockage entre 2°C et 4°C une fois ouvert
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	Conditionné par 1

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 : 295.BIO

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