



FICHE PRODUIT

La Teurgoule de Normandie



Description commerciale :

La Teurgoule est le dessert Normand par excellence. Elle est comparable à un riz au lait cuit lentement et longtemps pour permettre la formation d'une peau épaisse et craquante. La croûte laisse apparaître à la dégustation un gâteau de riz fondant aromatisé à la cannelle ou à la vanille. Servie froide ou réchauffée elle sera un régal pour tous les gourmands.

Fabrication : Artisanale

Famille : 03 - La Crèmerie

Type Lait : Au lait pasteurisé

Sous-Famille : 03 - Vache

Origine : CALVADOS

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage Croûte	
Ingrédients	Lait (origine France, Normandie) 83%, sucre, riz 7%, cannelle
Goût	
Texture	Crémeuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,750 KG
Valeurs caloriques	130Kcal au 100g
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 : 306.1

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