



## 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

<b>Famille de fromage</b>	
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait (origine France, Normandie) 83%, sucre, riz 7%, cannelle
<b>Goût</b>	
<b>Texture</b>	Crémeuse
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,750 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	130Kcal au 100g
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	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