



FICHE PRODUIT

Le Petit Pavé d'Auge



Description commerciale :

Ce fromage a bien failli disparaître au 20^{ème} siècle, entre la première et la seconde guerre mondiale. Aujourd'hui sa production bien que peu élevée, reste stable. Le Pavé d'Auge ressemble beaucoup au pont-l'évêque, ils ont d'ailleurs une histoire commune. Son affinage est tout de même plus poussé, il en résulte un goût assez corsé adouci par sa texture tendre et crémeuse.

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : CALVADOS

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 03 - Vache

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte molle à croûte lavée
Croûte	Lavée
Ingrédients	Lait cru de vache présure ferments lactiques (facultatif) flore d'affinage sel
Goût	Puissant
Texture	Moelleuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	0,350 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	Conditionné par 12

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 : 316

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