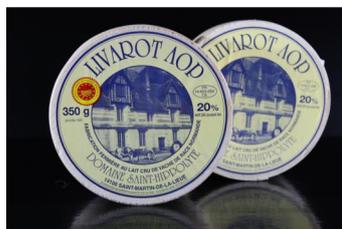




## FICHE PRODUIT

### Le 3/4 de Livarot AOP



#### Description commerciale :

Ce fromage originaire de Normandie, est reconnaissable de par son aspect, avec sa croûte rousse et les laïches qui l'entourent. C'est un fromage de caractère au goût puissant qui fond une fois en bouche. Pour jouer le jeu de la Normandie jusqu'au bout, il peut s'accompagner d'un verre de cidre bien frais.

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** CALVADOS

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Sous-Famille :** 03 - Vache

**Certification :** AOP

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte molle à croûte lavée
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de vache présure ferments lactiques (facultatif) sel
<b>Goût</b>	Relevé et puissant
<b>Texture</b>	Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,350 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<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 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 :** 333

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