



FICHE PRODUIT

La Tomme de Vache Ariègeoise



Description commerciale :

Le lait de la tomme de vache ariègeoise est issu d'un seul producteur. Le troupeau est constitué exclusivement de brunes de Alpes. La texture de la pâte est souple, fondante en bouche. Riche en arôme fruité qui apporte une subtilité dans les saveurs.

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait cru

Origine : ARIEGE

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, ferment lactique, sel, rocou
Goût	Fruité
Texture	Crémeuse
Conservateurs	Aucun
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	3,000 KG
Valeurs caloriques	Non connue
Taux de MG	42% sur extrait sec
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
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 : 377

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