



## FICHE PRODUIT

### Le gouda de vache bio au Cumin



#### Description commerciale :

Le gouda fermier au lait cru biologique et au cumin, est une rareté! Il est très chargé en cumin ce qui ne gêne en rien le goût de ce fromage de caractère.

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** Pays Bas

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Sous-Famille :** 03 - Vache

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Croûte</b>	Parafinée
<b>Ingrédients</b>	lait de vache cru, sel, ferments lactiques, présure, cumin
<b>Goût</b>	épicé
<b>Texture</b>	CrémeuseMoelleuse
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	12,000 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	401Kcal/100g
<b>Taux de MG</b>	+48%
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	entier: max 20°C, ouvert: max 7°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	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 :** 394.BIOCUM

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