



## FICHE PRODUIT

### Le gouda de vache bleu biologique



#### Description commerciale :

Gouda de Vache bleu, fait a partit d'une présure végétale. Ce gouda double crème (60% de mat grasse) a une texture onctueuse. C'est le chaînon manquant entre le roquefort et le beurre. C'est une vraie curiosité...

**Fabrication :** Artisanale

**Type Lait :** Au lait pasteurisé

**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 pasteurisé biologique, crème entière pasteurisée biologique,, sel, ferments lactiques, présure végétale, penicillium roqueforti
<b>Goût</b>	crémeux, typicité du bleu
<b>Texture</b>	CrémeuseMoelleuse
<b>Conservateurs</b>	
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	4,000 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	456Kcal/100g
<b>Taux de MG</b>	60%
<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.BLEU

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