



FICHE PRODUIT

Le gouda de vache fermier aux fruits secs



Description commerciale :

Gouda de Vache fermier au lait entier et aux fruits secs, avec un mélange de noix, noisette, noix de pécan et fenugrec. Son onctuosité associé au croquant des fruits sec est le parfait accord de cette automne.

Fabrication : Fermière

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait thermisé

Sous-Famille : 03 - Vache

Origine : Pays Bas

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Parafinée
Ingrédients	lait de vache cru, sel, ferments lactiques, présure, noix, noisettes noix de pécan
Goût	rond
Texture	Crémeuse Moelleuse
Conservateurs	E251 (nitrate de sodium)
Allergènes	Protéines de Lait Fruits à coques
Poids environ	8,000 KG
Valeurs caloriques	401Kcal/100g
Taux de MG	29.60%
DLUO / Condition de conservation	entier: max 20°C, ouvert: max 7°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 : 394.FRTSECS

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