



FICHE PRODUIT

Le Keen's Cheddar AOP



Description commerciale :

Fabriqué à l'ancienne à partir du lait cru du troupeau de vaches de la famille Keen et suivant une recette transmise de génération en génération. Les fromages sont enveloppés dans de la mousseline afin de leur permettre de respirer. Ils sont ensuite placés dans les salles d'affinages de la ferme où ils se développent naturellement pendant 12 mois afin que chaque fromage développe les caractéristiques propre au Keen's cheddar, à savoir une pâte humide, une saveur acidulée, profonde, complexe.

lait cru de vache
comté d'origine: Somerset

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : Somerset

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 03 - Vache

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Naturelle
Ingrédients	lait cru de vache, présure végétale, ferment lactique, sel
Goût	
Texture	Dense et Onctueuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	24,000 KG
Valeurs caloriques	
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	
Conditionnement	Conditionné par 0

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 4410

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