



FICHE PRODUIT

Blue Stilton



Description commerciale :

Le Colson Bassett Stilton est l'un des derniers Stiltons moulé à la louche. Ce procédé donne un fromage intensément riche et crémeux. Le Colson Bassett Stilton a une saveur profonde, complexe et longue en bouche. Le colson Bassett stilton est fait au lait pasteurisé, avec de la présure végétale, provient de Nottinghamshire

Fabrication : Artisanale

Type Lait : Au lait pasteurisé

Origine : Nottinghamshire - Royaume-Uni

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 03 - Vache

Certification : AOP

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte persillée
Croûte	Naturelle
Ingrédients	lait pasteurisé de vache, présure végétale, ferment lactique, sel
Goût	
Texture	Crémeuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	8,000 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 1

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 4420

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