



FICHE PRODUIT

Le Volute



Description commerciale :

Ce fromage de chèvre au lait cru est particulièrement reconnaissable par sa pâte blanche et sa texture fine. Il est doux et frais. Fumage subtile et délicat

Enrobé

Fabrication : Fermière

Famille : 01 - Les Créations

Type Lait : Au lait cru

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Origine : CALVADOS

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---|---|
| Famille de fromage | Frais |
| Croûte | |
| Ingrédients | Lait cru de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure fumé liquide de bois de Sakura Sel |
| Goût | Doux, parfumé, frais |
| Texture | Fraiche et Moelleuse |
| Conservateurs | Aucun |
| Allergènes | Protéines de Lait |
| Poids environ | 0,120 KG |
| Valeurs caloriques | Non connue |
| Taux de MG | Lait entier |
| DLUO / Condition de conservation | Stockage entre 2°C et 4°C |
| Type de conditionnement | En carton de 12 (2x6) |
| Conditionnement | Conditionné par 12 |

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 : 1027

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